



Tomaten-Marmelade vv

30-40 MINUTEN

ZUTATEN

500 g **Tomaten**
6-10 g **Ingwer**
200 g **Gelierzucker (3:1)**

TOOLS

Jow, Messer, Brett,
Gummispachtel, Einmach-
gläser, Waage

Als erstes füllst du Jow zur Hälfte mit Wasser und lässt es einmal aufkochen. In der Zwischenzeit nimmst du die Tomaten und entfernst jeweils den Strunk. Auf der anderen Seite ritzt du ein kleines Kreuz hinein, um später die Haut besser entfernen zu können.

Sobald sich Jow abgeschaltet hat, kannst du die Tomaten hineingeben und lässt sie kurz im Wasser schwimmen, bis sich die Haut anfängt abzulösen. Jetzt gießt du das heiße Wasser ab und füllst kaltes Leitungswasser hinein. Sind die Tomaten abgeschreckt, lässt sich die Haut ganz leicht entfernen. Danach schneidest du die Tomaten in ein Zentimeter dicke Würfel.

Nun kommen sie mit dem geschälten, fein gehackten Ingwer und dem Gelierzucker zurück in Jow. Mit einem Gummispachtel vermengst du alles zu einer Masse und rührst sie ständig um. Für fünf Minuten sollten sie nun köcheln. Das geht aber nur, indem du Jow immer wieder aufs Neue anschaltest. Dann füllst du die heiße Marmelade in ein Einmachglas. Dabei solltest du es randvoll füllen und sofort den Deckel fest verschrauben. So entsteht ein Vakuum und die Marmelade ist für mehrere Wochen haltbar.

Wenn du ein altes Marmeladenglas verwenden willst, solltest du es vor der Verwendung in Jow geben und für fünf Minuten mit Wasser aufkochen. So wird das Glas keimfrei.

Tipps und Wissen

Gelierzucker ist eine Mischung aus Zucker und Geliermittel und dient der schnelleren Zubereitung von Marmeladen. Sehr reife Früchte oder welche mit wenig Pektin (z.B. Erdbeeren oder Rhabarber) können im Normalfall nicht gelieren, also fest werden. Durch den Gelierzucker schaffen sie es trotzdem.