Honigmelonenmarmelade
Murabba Schammam

Honigmelonenmarmelade (Murabba Schammam) aus Syrien hat einen süßen und erfrischenden Geschmack, der durch die natürliche Süße der Honigmelone geprägt ist. Die Marmelade hat eine samtige Textur und wird oft mit einem Hauch von Zitrone oder Limette verfeinert, was ihr eine leichte Säure und zusätzliche Frische verleiht.
Diese Marmelade eignet sich hervorragend als Aufstrich für Brot oder als Füllung für Gebäck. Sie ist besonders im Sommer beliebt, da sie durch ihren fruchtigen Geschmack und die erfrischende Note perfekt zu warmen Tagen passt.

Herkunft: Syrien
Kategorie: Zutaten, Süßspeisen

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 1 Kilogramm

1 Kilogramm Honigmelonenfleisch ohne Schale und Kerne
500 g Zucker
1 Zitrone(n)
2 Kardamom, grün
2 Stange(n) Vanille

Vorbereitung

Die Melonen schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Zubereitung

Einen großen Topf zur Hälfte damit füllen und den Zucker zufügen. Gut verrühren und langsam erhitzen. Die Zitrone spiralförmig abschälen, dann auspressen. Die Kardamomkapseln leicht aufdrücken, Vanillestangen längs aufschlitzen. Alles in den Topf geben und etwa 40 Minuten kochen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Wenn ein auf einen Teller gegebener Tropfen sofort geliert, die Marmelade heiß in vorbereitete, saubere Gläser füllen und fest verschließen.

© 2026 coquina.de