

### Die Basis für alle Rezepte: Pawpaw Mantsche

Da Pawpaws bei Raumtemperatur nicht länger als drei Tage haltbar sind, müssen wir etwas Platz im Gefrierschrank freimachen. Die Früchte lassen sich als Ganzes einfrieren, sind im Anschluss jedoch schwieriger zu verarbeiten. Die Lösung: Pawpaw Mantsche – Pawpaws halbieren, Fruchtfleisch entfernen, durch ein Sieb pressen, in einen Gefrierbeutel packen und ab damit ins Gefrierfach. Das geht je nach Menge super schnell und ihr habt anschließend immer etwas fruchtigen Sonnenschein griffbereit, wenn euch die Lust nach exotischer Küche überkommt.

Mehr zum Vorgehen bei der Verarbeitung:

<https://www.pawpawschule.de/2020/10/22/reife-der-pawpaw-fr%C3%BCchte-bestimmen-verbatim-zu-fruchtp%C3%BCree-und-samen-reinigen/>



### Pawpaw Mantsche auftauen

Achtung! Das Fruchtfleisch niemals alleine auftauen lassen, sonst wird es braun, wie wir das auch von anderen Bananen kennen. Legt das gefrorene Fleisch in einen Topf, übergießt es mit etwas Zitronensaft und Orangensaft und wälzt es darin. Bei mittlerer Hitze und stetigem Umrühren ist die Mantsche innerhalb von 5 Minuten bereit zur Weiterverarbeitung.



## Pawpaw Marmelade



### Zutaten für 15-18 Gläser

2,5kg.	Pawpaw Mantsche
21g.	Zitronensäure
720ml.	Osaft
780gr.	Gelierzucker
2 EL	Zucker (oder mehr, nach Belieben)

### Vorbereitung: Gläser

- ❖ Gläser in den Backofen stellen
- ❖ 10 Minuten bei 100 Grad erwärmen
- ❖ Deckel mit kochendem Wasser übergießen

### Zubereitung

- ❖ Pawpaw Mantsche mit Osaft und Zitronensäure beträufeln, darin wälzen und langsam auftauen (siehe oben)
- ❖ Pawpaw Mantsche pürieren
- ❖ Gelierzucker unter Rühren langsam hinzufügen
- ❖ Marmelade unter Rühren zum Kochen bringen
- ❖ 5 Minuten unter Rühren kochen
- ❖ Marmelade in Gläser füllen und zuschrauben



### Marmelade haltbar machen

- ❖ großes Küchentuch in einen Topf legen
- ❖ Marmeladengläser auf das Tuch stellen
- ❖ Tuch über die Gläser falten, sodass sie wie in einem Cocon sind
- ❖ Wasser in den Topf gießen – dabei Level beachten: 1cm Abstand zum Marmeladenglasdeckel einhalten
- ❖ 10 Minuten kochen
- ❖ im Topf abkühlen lassen

