



# Alles über Marillen

Die gelbe, aromatische Frucht die nach Sonne aussieht und nach Sommer schmeckt hat wieder Saison. Was es zu der Sommerfrucht zu wissen gibt, haben wir uns hier angeschaut.

## Woher kommen Marillen?

Ursprünglich kommt die *Prunus armeniaca* (wie die Marille botanisch heißt), wie so viele Obst- und Gemüsesorten aus China. Gerüchtehalber brachte sie Alexander der Große nach Europa. Sie gehört zu der Familie der Rosengewächse.

## Marille ist gleich Marille?

Bei der Marille gibt es eine Vielzahl an Sorten. Unterteilt werden sie nach Form, Farbe, Reifezeitpunkt, Konsistenz der Haut und Geschmack.

## Wie lassen sich Marillen am besten aufbewahren?

Bewahren Sie Marillen in der Gemüselade Ihres Kühlschranks auf. Am besten locker in Papier gepackt. So halten diese bis zu einer Woche. Sie haben vor die Marillen rasch zu essen: Dann lagern sie diese bei Zimmertemperatur. So schmecken sie noch besser.

## Was gilt es beim Einkauf zu beachten?

Achten Sie beim Kauf auf reife Früchte. Da Marillen zuhause nicht nachreifen. Reife Früchte erkennen Sie an der glatten, weichen Haut und dem intensiven süßen Duft. Drücken Sie die Frucht ganz leicht und vorsichtig mit dem Daumen. Das Fruchtfleisch sollte nachgeben.

Die Farbe kann je nach Sorte variieren und sagt daher nichts über die Frische aus.



## TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Die Einsatzmöglichkeiten der Marillen sind beinahe unendlich. Sie eignen sich perfekt für Süßspeisen, Kuchen, Marmeladen und Kompott. Schmecken aber auch hervorragend zu Fleisch oder als Chutney verarbeitet.

**VORBEREITEN:** Marillen waschen, gut trockentupfen, halbieren und den Stein herausholen. Das war es auch schon! Jetzt können Sie Ihre Marillen roh genießen oder weiterverarbeiten.

**TROCKNEN:** Die vorbereiteten Früchte von der Außenseite in der Mitte eindrücken, damit sich das Fruchtfleisch von innen nach außen dreht. Anschließend die Stücke nebeneinander auf einem mit Pergamentpapier ausgelegten Backblech legen und bei 75 bis 80 Grad im Backrohr trocknen.

**EINFRIEREN:** Die vorbereiteten Marillen ohne Kern eignen sich optimal zum Einfrieren. Zum Weiterverarbeiten nach dem Auftauen, sollten die Früchte noch leicht angefrorenen sein. Taut man sie vollständig auf, verlieren sie viel Saft.