

Marmeladen

Index

Chutney, Relish+ Pickle	12
Eingelegtes	32
Essig Spezialitäten	43
Früchte in Alkohol	52
Gelee	58
Gelee mit Alkohol.....	91
Konfitüre	102
Konfitüre mit Alkohol.....	168
Marmelade.....	192
Marmelade , Mikrowelle	229
Marmelade + Konfitüre , HP Kratz.....	242
Marmelade mit Alkohol	233
PS.....	257
Sirup, Mus, Honig	246

Inhaltsverzeichnis

Marmeladen	1
Index	1
Inhaltsverzeichnis	1
Chutney, Relish+ Pickle	12
1 Tipp	12
Ananas Chutney	13
Ananas Möhren Relish	14
Bohnen-Birnen-Relish.....	15
Hagebutten Chutney	15
Ingwer-Äpfel	16
Mais-Paprika-Relish.....	17
Mango Chutney	17
Mango-Chutney	18
Mango-Kürbis-Chutney	18
Marinierter Spargel	19
Mittelmeer Relish	20
Mixed Pickles.....	20
Paprika Relish mit Granatapfel.....	21
Paprika- Relish	22
Paprika-Zwiebel-Pickels	22
Pfirsich-Feigen-Chutney	23

Pflaumen-Relish.....	24
Pikantes Tomaten Möhren Chutney	25
Pikantes Tomaten Möhren Chutney	25
Rote Bete Chutney	26
Safran-Birnen in Weißwein	27
Stachelbeere- Relish	28
Tomaten Möhren Chutney	28
Tomaten- Pickles	29
Zucchini-Relish	30
1 Tipp	30
Der Genuss kommt mit dem Essig	31
Der kleine Unterschied	31
Küchentipps	32
Wertvolle Inhaltsstoffe	32
Würz-Essig ansetzen	32
Eingelegtes.....	32
Eingelegte Früchte mit Rum	33
Eingelegte Paprika	34
Eingelegte Quitten Würzig Süß Sauer	34
Eingelegte Weinblätter eingelegt.....	35
Tipp: -	35
Eingelegte Zucchini mit Kirschtomaten	35
Eingelegte Zwiebeln in Chili scharf	36
Eingelegter Ziegenkäse.....	36
Gelbe Silberzwiebeln	37
Gemischtes Gemüse, süß-sauer.....	38
Herbstliche Ingwerfrüchte	39
Mariniertes- Gemüse	39
Pikant eingelegte Kirschtomaten.....	40
Rotwein-Zwiebelchen	40
Selleriesalat, eingelegt	41
Süß-saure Essigbirnen.....	41
Tipp:	42
Süß-saure Glasgurken	42
Süße Gurken	43
Essig Spezialitäten	43
Apfel-Kompott	44
Apfelringe in Calvados	44
Gemüse in Senfsoße.....	45
Marinierter Fenchel	46
Mirabellen, eingekocht.....	46
Spargel einmachen	47
Tomaten Zwiebel Gemüse.....	48
Ungarischer Gemüsesalat.....	48
Birnen-Zimt-Essig	49
Blüten-Essig	49
Chili-Knoblauch-Öl:	49
Chiliöl:	50

Dill-Kapern-Essig	50
Estragon-Essig	50
Gewürz-Essig	50
Himbeere Essig.....	50
Lorbeer-Pfeffer-Essig.....	51
Nussöl:	51
Orangen-Ingwer-Essig.....	51
Orangenessig	51
Walnuss-Essig	52
Früchte in Alkohol	52
Ananas in weißem Rum	52
Beschwipste Aprikosen oder Pflaumen	53
Eingelegte Cocktailfrüchte.....	53
Exotischer Rumtopf.....	53
Hyprocras, ein mittelalterlicher Gewürzwein	54
Kirschen in Amaretto.....	55
Rum-Kandis	55
Rum-Kirschen.....	55
Safran-Birnen in Weißwein	55
Weinbrand-Früchte	57
Williamsbirnen im Weinsud	57
Würzige Weinbrandrosinen.....	58
Gelee.....	58
Ananasgelee	59
Apfel-Calvados-Gelee	60
Apfel-Möhren-Gelee	61
Apfel-Wacholder-Gelee	61
Apfelgelee.....	61
Speedys Apfelkorngelée.....	62
Apfelgelee mit Mandelsplittern.....	62
Birnen Pflaumengelee.....	63
Brombeer-Apfel-Gelee	63
Citrus-Gelee mit Fruchtstückchen	64
Dreifrukt-Gelee	64
Erdbeer-Gelee	65
Erdbeere-Gelee	65
Erdbeergelee mit Ricottasoße	66
Feines Tee-Gelee	66
Glühwein - Gelee vom Weingut Stauffer	67
Granatapfelgelee	68
Grapefruit-Gelee.....	68
Holunderblüten Gelee:	69
Holunderblütengelee	69
Herbstgelee	69
Johannisbeer-Apfelgelee	71
Johannisbeer-Himbeergelee	71
Johannisbeer-Kirsch-Gelee I.....	71
Johannisbeergelee	72

Abwandlung:	72
Kaktusfeigengelee.....	73
Kirschgelee mit Himbeeren	73
Lavendelgelee	74
Löwenzahn-Gelee	74
Minze-Stachelbeergelee	75
Minzegelee.....	75
Mirabelle mit Vanille	76
Mispel-Gelee	77
Orange-Wein-Salbei-Gelee:	77
Erdbeer-Orangenmarmelade:	78
Rosen-Weingelee:	78
Süßkirsch- Pflaumen-Gelee	79
Pflaumengelee.....	79
Herbstgelee	79
Pflaume mit Grappa	80
Pflaumenmus	80
Quittengelee	81
Quittengelee mit Vanille.....	81
Rhabarbergelee	82
Rosengelee	83
Rote-Rüben-Apfel-Wein-Gelee	83
Rote-Trauben-Holunderblüten-Gelee	83
Rotes Johannisbeer-Gelee.....	84
Schlehen-Birnen-Gelee	84
Schlehen-Quitten-Gelee.....	85
Schlehengelee	85
Schlehensaft	85
Tannenschösslingsgelee.....	86
Waldkönigin Wald- und Wiesengelee	86
Waldmeister - Wein – Gelee	87
Waldmeister-Gelee.....	87
Waldmeistergelee	88
Weingelee.....	88
Weintraubengelee	89
Weintraubengelee	89
Weißwein-Vanille-Gelee mit Weintrauben	90
Zitronen-Gelee	90
Zwetschgen-Birnen-Gelee mit Minze und Zimt	91
Zusammen gestellt von Renate1 CK, 07.07.2004	91
Gelee mit Alkohol	91
Apfel-Birnen-Gelee.....	92
Apfel-Rotwein-Gelee.....	92
Birnengelee.....	93
Blutorangengelee.....	94
Erdbeere-Colada-Gelee.....	94
Glühweingelee	95
Glühweingelee.....	95

Grapefruitgelee mit Gin	96
Johannisbeer-Rotwein-Gelee	96
Johannisbeergelee aus weißen Beeren	96
Johannisbeergelee mit Portwein	97
Orange-Wein-Salbei-Gelee:	97
Himbeer- Johannisbeer-Gelee mit etwas Lavendel:	97
Erdbeer-Orangenmarmelade:	97
Rosen-Weingelee:	98
Putzi74-Johannisbeer-Sekt-Gelee	98
Rosen-Sekt-Gelee	98
Rotweingelee mit Gewürzen	99
Sauerkirsch-Rotwein-Gelee	99
Spritziges Sektgelee	100
Stachelbeergelee mit Whisky oder Gin	100
Traubengelee mit beschwipsten Rosinen	100
Waldmeister - Wein – Gelee	100
Weißwein-Vanille-Gelee mit Weintrauben	101
Winterzauber	101
Konfitüre	102
Altmodische Erdbeerkonfitüre	105
Amarena- Kiba	105
Ananas-Apfel-Konfitüre	106
Ananas-Chili	106
Ananas-Johannisbeer-Konfitüre	106
Ananas-Johannisbeer-Konfitüre mit Mandeln	107
Ananas-Kiwi-Konfitüre	107
Ananas-Konfitüre	108
Ananaskonfitüre	109
Apfelkonfitüre	109
Aprikose mit Honigmelone	109
Aprikosen-Fruchtaufstrich	110
Aprikosen-Himbeerkonfitüre	110
Aprikosen-Himbeer-Konfitüre	111
Aprikosen-Honigmelonen-Konfitüre	111
Aprikosen-Honigmelonen-Konfitüre	111
Aprikosen-Sauerkirsch- Konfitüre	111
Aprikosenkonfitüre mit Estragon	112
Aprikosenkonfitüre	112
Aprikosenkonfitüre mit Melisse	113
Bananen-Grapefruit-Konfitüre	113
Bananen-Konfitüre	113
Bananen-Konfitüre	114
Bananen-Orangen-Konfitüre	114
Birnen-Kiwi-Konfitüre	114
Birnenkonfitüre	115
Brombeer-Orangen Früchtchen	115
Brombeerkonfitüre	116
Cranberry-Orangen- Konfitüre	116

Dreierei-Konfitüre	117
Dunkelrote Erdbeerkonfitüre	117
Erdbeer-Vanille-Konfitüre mit Mandellikör	117
Ebereschenbeeren-Apfel-Konfitüre	118
Englische Orangenkonfitüre.....	118
Erdbeer-, Himbeer-, Kirsch-, Pfirsich oder Brombeer-Konfitüre	119
Erdbeer-Ananas.....	119
Erdbeer-Aprikosen-Konfitüre	120
Erdbeere Aprikosen Konfitüre	120
TIPPS:	121
Erdbeer-Himbeerkonfitüre.....	121
Erdbeer-Karamell-Konfitüre.....	121
Erdbeer-Kiwi	122
Erdbeer-Limetten-Konfitüre.....	122
Erdbeer-Mango-Konfitüre	123
Erdbeer-Rhabarberkonfitüre	123
Erdbeere-Stachelbeere	124
Erdbeerkonfitüre mit Pep	124
Erdbeerkonfitüre.....	124
Erdbeerkonfitüre.....	125
Tipp:	125
Erdbeerkonfitüre mit Fruchtstückchen	125
Feigen- Orangen-Konfitüre.....	126
Fit-Frucht-Konfitüre.....	126
Fruchtaufstrich aus gemischten Beeren.....	127
Fruchtmark aus Erdbeeren	127
TIPP:	127
Gemischte Beerenkonfitüre	127
Gewürzte Pflaumen-Konfitüre.....	128
Grüne Tomatenkonfitüre.....	128
Hagebuttenkonfitüre	129
Hagebutten-Apfel-Marmelade.....	130
Erdbeeren	130
Tipp:	131
Heidelbeerkonfitüre.....	131
Himbeer-Konfitüre mit Basilikum	132
Himbeer-Orangen-Konfitüre	132
Himbeer-Rhabarberkonfitüre mit Nüssen	132
Himbeerkonfitüre mit Limetten	133
Himbeerkonfitüre	133
Holunder-Birnen-Konfitüre	134
Holunder Birnen Konfitüre.....	134
Ingwer-Konfitüre	135
Jostabeeren	135
Jostabeeren-Konfitüre mit Zucchini	136
Karotten-Konfitüre	137
Kirschen mit Zimt	137
Kirschkonfitüre mit Nüssen	138

Kiwi-Himbeer-Fruchtaufstrich	138
Kiwi-Konfitüre mit Grapefruit.....	139
Konfitüre Hawaii	139
Konfitüre aus Erdbeeren	140
Konfitüre aus reifen Tomaten	140
Konfitüre Hawaii	141
Konfitüre mit Beeren-Mix	141
Konfitüre mit Stachelbeeren	142
Kürbiskonfitüre.....	142
Kürbis-Apfelkonfitüre.....	143
Kürbis-Orange-Konfitüre.....	143
Kürbis-Orangenkonfitüre.....	144
Marillenkönfitüre.....	145
Melonenkönfitüre	145
Mirabellen-Reineclaudenkönfitüre.....	145
Möhrenkonfitüre	146
Omas Erdbeerkonfitüre.....	146
Orange-Möhre- Fruchtaufstrich	147
Orangen-Karotten Konfitüre	147
Pfirsich mit Red Pepper.....	148
Pfirsich-Himbeer-Traum.....	148
Pfirsich-Mangokönfitüre	149
Pfirsich-Melonenkönfitüre	149
Pfirsichkonfitüre.....	150
Pfirsichkonfitüre mit Zitronenmelisse und Orangensaft.....	150
Pflaume Zimt.....	151
Pflaume-Apfel.....	151
Pflaumen Mandel Konfitüre.....	152
Pflaumen-Aprikosen-Kiwi-Könfitüre	152
Pflaumen-Ingwer-Könfitüre	153
Johannisbeere Pflaumen Konfitüre	153
Pflaumen-Könfitüre	154
Pflaumen-Nektarinen-Könfitüre mit Vanille.....	154
Pflaumen-Zimt-Könfitüre	154
Pflaumenkonfitüre mit Walnüssen	155
Pflaumenkonfitüre.....	155
Pflaumen-Könfitüre mit Anis.....	156
Pflaumenkonfitüre mit Marzipan.....	156
Pflaumen Konfitüre mit Wacholder	156
Pikante Paprikakonfitüre	157
Preiselbeer-Orange	158
Quittenbrot	158
Rhabarber - Aprikosen - Könfitüre.....	159
Rhabarber-Marmelade mit Vanille/Frage	159
Rhabarberkonfitüre	159
Rote Grütze Fruchtaufstrich.....	160
Sauerkirsch-Aprikosenkonfitüre	160
Sauerkirsch-Heidelbeere-Könfitüre.....	161

Sauerkirsch-Pfirsich-Konfitüre	161
Sauerkirsch-Pfirsich-Konfitüre	161
Sauerkirschkonfitüre	162
Sauerkirsch-Konfitüre.....	162
Schoko-Pflaumen	163
Stachelbeer-Birnen-Konfitüre	163
Stachelbeer-Ingwer-Konfitüre.....	164
Stachelbeer-Kiwikonfitüre	164
Stachelbeer-Weintraubenkonfitüre	165
Thüringer Pflaumenmus.....	165
Tomaten-Konfitüre.....	165
Tomatenkonfitüre	166
Würzige Feigenkonfitüre	166
Zucchini-Konfitüre	167
Zwetschgen-Konfitüre mit karamellisierten Walnüssen.....	167
Zwetschgenkonfitüre mit karamellisierten Walnüssen	167
Konfitüre mit Alkohol	168
Ananas in Kirschlikör	169
Ananas- Konfitüre	169
Ananas-Apfel-Konfitüre.....	170
Ananas-Konfitüre mit Whisky	170
Tipp:	171
Ananas-Pfirsich-Konfitüre mit Sekt.....	171
Ananas-Vanille-Konfitüre	172
Apfel-Himbeer-Konfitüre mit Pfiff	172
Aprikosen mit 'Schuss'	172
Aprikosen mit Marillengeist	173
Aprikosen-Aperol-Konfitüre	173
Aprikosen-Honigmelonen-Konfitüre	173
Beeren-Amaretto-Konfitüre	174
Beschwipste Aprikosen-Konfitüre	174
Beschwipste Erdbeerkonfitüre.....	174
Birnenkonfitüre mit Zimt, Weißwein und Birnengeist	175
Champagner-Rosen-Konfitüre.....	175
Erdbeer-Aprikosen-Konfitüre	175
Erdbeer-Brombeer-Konfitüre	176
Erdbeer-Orange-Konfitüre mit Campari.....	176
Erdbeer-Prosecco di Gina	177
Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre mit Rum.....	177
Erdbeer-Rotwein-Konfitüre.....	178
Erdbeere-Rotwein-Konfitüre	178
Erdbeer-Vanille-Konfitüre mit Mandellikör	179
Erdbeergelee mit Rosenwasser	179
Erdbeerkonfitüre "Italienische Art"	180
Erdbeerkonfitüre mit Grand Marnier	180
Erdbeerlimes	180
Hagebuttenkonfitüre	181
Holunderkonfitüre mit Ananas und Gin	181

Johannisbeer-Himbeer-Konfitüre mit Pinienkernen	182
Johannisbeer-Himbeerkonfitüre	182
Kirsch-Grappa-Konfitüre	183
Kirsch-Whiskey-Konfitüre	183
Kirsch-Whisky-Konfitüre	183
Kirsch-Whisky-Konfitüre	184
Kiwi-Erdbeer-Konfitüre mit Wodka	184
Kürbis-Orangen-Konfitüre	185
Pfirsichkonfitüre mit Mandelstiften	185
Pflaumen-Birnen mit Slibowitz	185
Pflaumen-Konfitüre für Kenner	186
Pflaumenkonfitüre mit Amaretto	187
Hallo ihr Pflaumenliebhaber,	187
Rote Johannisbeer-Himbeer-Konfitüre	187
Rote Johannisbeerkonfitüre mit Campari	188
Sanddornkonfitüre mit Schuss	188
Sauerkirsch-Vanille-Konfitüre	188
Schlehen-Apfel-Konfitüre 1	189
Schwarze Johannisbeerkonfitüre mit Rum	189
Nektarinen-Himbeere Konfitüre	190
Süßkirschenkonfitüre mit Whiskey	190
Weinbrand-Feigen	191
Würzige Mirabellen-Konfitüre	191
Zwetschgenkonfitüre mit Grapefruits	191
Marmelade	192
Ananas-Erdbeer-Marmelade	194
Apfel Cranberry Marmelade mit Zimt	194
Apfel-Kiwi-Avocado-Marmelade mit grünem Pfeffer	195
Aprikosenmarmelade mit Mohn	195
Bananen-Apfel-Marmelade	196
Bananenmarmelade	196
Bananenmarmelade "India"	196
Birnenmarmelade	197
Bratapfelmarmelade:	198
Bratapfelmarmelade	198
Brombeer-Holunder-Marmelade	199
Drei-Beeren-Marmelade aus Brombeeren, Himbeeren und Preiselbeeren	199
Dreifruktmarmelade	200
Erdbeer-Johannisbeer-Marmelade	200
Erdbeer-Mango-Marmelade	201
Erdbeer-Rhabarber-Marmelade	201
Erdbeermarmelade	202
Erdbeermarmelade	202
Erdbeermarmelade 1	202
Erdbeermarmelade 2	203
Erdbeermarmelade 3	203
Erdbeermarmelade mit Holunderblüten	204

Feigenmarmelade	204
Feigenmarmelade mit Birnen und Orangen.....	204
Frühlingsmarmelade.....	204
Grapefruit-Marmelade	205
Hagebutten-Apfel-Marmelade	205
Hagebutten-Apfel-Marmelade.....	206
Hagebutten-Tomaten-Marmelade.....	206
Hagebuttenmarmelade	206
Hagebuttenmarmelade mit Äpfeln.....	207
Himbeer-Pfirsich-Marmelade	207
Holunder-Apfel-Marmelade.....	208
Indische Nektarinenmarmelade	208
Karottenmarmelade	208
Kastanienmarmelade.....	209
Kirschenmarmelade mit Holunderblüten.....	209
Kiwi-Erdbeer-Marmelade.....	210
Kiwi-Marmelade.....	210
Kiwi-Marmelade-2: 1.....	210
Knoblauchmarmelade.....	211
Kürbis-Orangen-Ingwer-Marmelade	211
Kürbis - Apfel - Marmelade mit Majoran.....	212
Kürbis-Kumquat-Marmelade.:.....	212
Kürbis-Marmelade.....	213
Kürbis-Marmelade.....	213
Kürbismarmelade.....	213
Kürbis-Marmelade mit Äpfeln	214
Kürbismarmelade mit Äpfeln	214
Limonen-Ingwer-Marmelade.....	215
Marmelade aus getrockneten Feigen	215
Marmelade von Kastanien	215
Melonen-Marmelade.....	216
Orangen-Ingwer-Marmelade.....	216
Orangen-Marmelade englische Art	217
Orangenmarmelade englische Art	217
Orangenmarmelade	217
Orangenmarmelade	218
Orangenmarmelade,	218
Pfirsich-Mango-Marmelade	218
Pfirsich-Marmelade mit Minze.....	219
Pfirsichmarmelade	220
Pflaumen-Marmelade mit Honig und Balsamessig.....	220
Pflaumen-Tomaten-Marmelade	220
Pflaumenmarmelade	221
Preiselbeeren-Birnen-Marmelade	221
Quittenmarmelade mit Orangen.....	221
Rhabarber Marmelade mit Orangen.....	222
Rhabarber-Bananenmarmelade	222
Rhabarbermarmelade mit Orangen	222

Rhabarber- Bananenmarmelade	223
Rosenmarmelade	223
Sauerkirsch-Aprikose-Marmelade	224
Sauerkirschmarmelade	224
Sauerkirschmarmelade mit Renekloden	225
Schlehenmarmelade	225
Tomaten-Birnen-Marmelade	226
Tomaten-Kürbis-Marmelade	226
Traubenmarmelade	226
Wassermelonen-Orangen-Marmelade	227
Weihnachtsmarmelade	227
Zitronen-Marmelade	228
Zucchini-Ananas-Marmelade	228
Zucchini-marmelade	228
Zwetschgenmarmelade mit Zimt	229
Zwiebelmarmelade	229
Zusammen gestellt, Renate1 CK. 08.07.2004	229
Marmelade , Mikrowelle	229
Apfelgelee aus der Mikrowelle	230
Aprikosen	230
Erdbeeren	231
Himbeeren / Brombeeren	231
Kirschen	232
Kiwi / Birne	232
Rhabarber-Erdbeer-Konfitüre für die Mikrowelle	233
Marmelade mit Alkohol	233
Ananas-Erdbeer-Marmelade	234
Bananenmarmelade "India"	234
Erdbeer-Sekt-Marmelade	235
Feigenmarmelade	235
Kastanienmarmelade mit Kirsch	235
Kiwi-Marmelade	236
Kumquat-Orangen-Marmelade mit Schuss	237
Kumquats-Marmelade	237
Limetten-Marmelade	238
Margarita-Marmelade	238
Pfirsich-Sekt-Marmelade	238
Pflaumenmarmelade mit Rum, Madeira oder Armagnac	239
Pina Colada Marmelade	239
Rumtopf-Marmelade	239
Sekt-Kiwi-Marmelade	240
Vogelbeer-Apfel-Marmelade mit Gin	240
Würzige Pflaumen-Marmelade	241
Zitronenmarmelade	241
Marmelade + Konfitüre , HP Kratz	242
Aprikosen - Konfitüre mit Estragon	242
Brombeere - Birnen - Konfitüre mit Thymian	242
Ebereschenbeeren - Apfel – Konfitüre	243

Erdbeermarmelade mit Holunderblüten.....	243
Kürbismarmelade.....	244
Lavendelgelee	244
Löwenzahnhonig und Gelee.....	245
Pflaumenmus	245
Schwarzkirsch – Konfitüre.....	246
Waldmeistergelee	246
Sirup, Mus, Honig.....	246
Altländer oder Allgäuer Zwetschgenmus	247
Bayerisches Hollermus.....	247
Eingekochtes Zwetschgenmus	248
Erdbeersirup	248
Hagebuttenhonig	249
Hagebuttenmus (ohne Zucker)	249
Hagebuttenmus	249
Holunderblüten-Sirup	250
Löwenzahnhonig.....	250
Löwenzahnhonig.....	251
Pflaumenmus	251
Pflaumenmus	251
Pflaumenmus mit Cointreau	252
Pflaumenmus ohne viel Rühren.....	253
Pflaumenmus:	253
Pflaumenmus	254
Quittensirup, -gelee und –Käse.....	254
Sirup.....	254
Gelee	254
Käse	254
Quittensirup:	255
Schlehenmus mit Zwetschgen	255
Tannenhonig	256
Zwetschgenhonig.....	256
Zwetschgenhonig.....	256
Zwetschgenmus.....	256
Gesammelte Werke, von Renate1, www.chefkoch.de , 08.07.2004.....	257
PS.....	257

Chutney, Relish+ Pickle

1 Tipp

Wenn die Fruchtmasse im Glas, + mit dem ausgekochten Deckel verschlossen ist, die Gläser sofort umdrehen, auf einen feuchten Tuch stellen, mit einem trockenen Tuch abdecken, + bis alles ausgekühlt, so stehen lassen. Danach wieder richtig herum stellen, abwischen , beschriften.

Jetzt ist unten ein Luftraum zu sehen, so lange dies so ist, ist der Inhalt o
K. wenn die Luftblase verschwunden ist, den Inhalt zügig verbrauchen.

Chutney, Relish + Pickle.....	12
1 Tipp	12
Ananas Chutney	13
Ananas Möhren Relish	14
Bohnen-Birnen-Relish.....	15
Hagebutten Chutney	15
Ingwer-Äpfel	16
Mais-Paprika-Relish.....	17
Mango Chutney	17
Mango-Chutney	18
Mango-Kürbis-Chutney	18
Marinierter Spargel	19
Mittelmeer Relish	20
Mixed Pickles.....	20
Paprika Relish mit Granatapfel.....	21
Paprika- Relish	22
Paprika-Zwiebel-Pickels	22
Pfirsich-Feigen-Chutney	23
Pflaumen-Relish.....	24
Pikantes Tomaten Möhren Chutney	25
Pikantes Tomaten Möhren Chutney	25
Rote Bete Chutney.....	26
Safran-Birnen in Weißwein.....	27
Stachelbeere- Relish	28
Tomaten Möhren Chutney	28
Tomaten- Pickles	29
Zucchini-Relish	30
1 Tipp	30
Der Genuss kommt mit dem Essig	31
Der kleine Unterschied	31
Küchentipps	32
Wertvolle Inhaltsstoffe	32
Würz-Essig ansetzen	32

Ananas Chutney

Das brauchen Sie für 2 Gläser a 250 g
1 frische Ananas (520 g)
1 kleine Papaya (200 g)
4 Zwiebeln

100 ml Zitronenessig
100 ml Obstessig
150 g Zucker
2 EL Zitronensaft
4 EL Rosinen
2 EL Ingwerpulver
3 TL Cayennepfeffer (Gewürze z. B. von Ostmann)
1 Msp. Einmachhilfe

So wird's gemacht

1. Ananas sowie Papaya schälen und halbieren. Ananastrunk sowie Papayakerne entfernen. Zwiebeln abziehen. Ananas, Papaya und Zwiebeln in kleine Würfel schneiden.

2. Essig, Zucker und Zitronensaft in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Ananas, Papaya, Zwiebeln, Rosinen, Ingwerpulver sowie Cayennepfeffer hinzufügen und das Ganze abschmecken.

3. Das Chutney auf kleiner Flamme ca. 45 Min. köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Einmachhilfe einstreuen, umrühren und das Chutney in vorbereitete Gläser füllen. Die Gläser gut verschließen.

TIPP:

Die Einmachhilfe-Tütchen stehen im Supermarkt immer in der Nähe des Zuckers. Das Pulver schützt Obst und Gemüse vor Schimmel und Gärung.

Pro Glas ca. 490 kcal, E 3 g, F 1 g, KH 112 g

Zubereitung: 80 Min.,

Kochen: ca. 45 Min.

Trend der Frau 29/03

Ananas Möhren Relish

Zutaten : (Für 3 Gläser a ca. 200 ml Inhalt = 12 Portionen)

300 g Möhren,
500 g frisches Ananasfruchtfleisch (von einer mittelgroßen Ananas),
75 ml frisch gepresster Orangensaft,
100 ml SCHNEEKOPPE Obstessig,
50 ml Weißweinessig,
200 g SCHNEEKOPPE Fruchtzucker
3 TL Madras-Currypulver,
1 TL Paprikapulver edelsüß,
1 TL Koriandersaat,
1 TL SCHNEEKOPPE Meersalz,
2 Msp. gemahlener Ingwer,
1/2 TL Cayennepfeffer

Zubereitung :

Möhren schälen und in feine Würfel schneiden. Ananasfruchtfleisch ebenfalls in feine Würfel schneiden. Alle Zutaten außer der Ananas in einem Topf aufkochen. im offenen Topf 15 Minuten kochen lassen. Ananaswürfel

dazugeben und weitere 15-20 Minuten kochen lassen. Das Relish sofort in heiß ausgespülte Gläser füllen, die Gläser gut schließen und für 20 Minuten auf den Kopf stellen.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten.

Brennwerte pro Glas: ca. 408 kcal (1.707 kJ = 7,6 BE
Brennwerte pro Portion: ca. 102 kcal (427 kJ) - 1,9 BE

Bohnen-Birnen-Relish

Zutaten für zwei 1/2 l Gläser und ein 1/4 l Glas:

500 g grüne Bohnen,
350 g Zwiebeln,
2 Birnen,
3/8 l Weinessig,
1 TL Senfpulver,
1/4 TL Ingwerpulver oder 1 kleines Stückchen geriebene Ingwerknolle,
1 TL Kurkuma (Gelbwurzpulver),
4 TL Assugrin Exquisit flüssig,
1 EL Speisestärke,
knapp 1/8 l Wasser

Bohnen waschen, Putzen und wie Schnittbohnen schneiden. Zwiebeln fein hacken. Birnen schälen, halbieren, entkernen und grob würfeln. Bohnen in Salzwasser halbgar kochen. Abgetropft zu den Zwiebel-Birnenwürfeln in einen Topf geben. Essig und die Gewürze zufügen, Unter Rühren etwa 40-45 Min. auf kleiner Flamme kochen lassen. Stärkemehl mit Wasser anrühren, in das Bohnengemisch rühren und noch ca. 510 Min. kochen lassen. Heiß in die gut ausgespülten Gläser füllen und sofort verschließen.

Kalorien insgesamt:

564 Kcal = 2360 KJ

Kalorienersparnis durch Assugrin insgesamt: 1064 Kcal = 4453,9 KJ

BE insgesamt: 8,2

Kalorien pro 1/2 l Glas:

282 Kcal = 1180,45 KJ

Kalorienersparnis pro Glas durch

Assugrin: 532 Kcal = 2276 KJ

BE pro Glas: 4,1

Aus dem Buch das Süße leben ohne Zucker

Hagebutten Chutney

Zutaten für 6 Gläser a 250

750 g küchenfertige Hagebutten

250 g Zwiebeln

250 ml Orangensaft

125 ml Obstessig
250 ml Rotwein
2 Knoblauchzehen
je 2 EL Zitronen und Orangenschale
1 EL Zimtpulver
1 TL Ingwerpulver
1 Msp. Nelkenpulver
200 g Gelierzucker
Salz,
Pfeffer

So wird's gemacht:

1. Hagebutten auf ein Blech legen und 1-2 Tage frosten, damit sich das süße Aroma in der Kälte einwickeln kann.
 2. Früchte wieder auftauen und klein schneiden. Zwiebeln pellen, hacken. Beides in Orangensaft, Obstessig und Rotwein erhitzen.
 3. Knoblauch schälen, fein hacken. Mit Zitronen- und Orangenschale, Zimt, Ingwer, Nelken, Gelierzucker in die Flüssigkeit geben. Mit Salz, Pfeffer abschmecken. Das Ganze bei mäßiger Hitze 15-20 Min. köcheln. Chutney in Einmachgläser füllen, verschließen. Kühl und dunkel aufbewahren.
- Lea Nr. 35/02

Ingwer-Äpfel

Zutaten:

1,5 kg säuerliche Apfel,
1 kleines Stück Ingwerknolle (ca.40 g),
1/8 l Weißweinessig,
3/8 l herber Weißwein,
Schale und Saft einer unbehandelten Zitrone,
1 Zimtstange,
4 Nelken,
3 1/2-4 EL Assugrin Exquisit flüssig,
2 Döschen Safranpulver oder 1/2 TL Kurkuma (Gelbwurzpulver).
Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und die Äpfel in 1-1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Für den Sud Essig und Wein mit Ingwer und den restlichen Gewürzen zum Kochen bringen. Apfelscheiben einlegen und glasig dünsten. Mit einem Schaumlöffel herausheben und in gut ausgespülte Gläser füllen. Sud noch einmal erhitzen und heiß über die Apfel gießen. Sofort verschließen.

Kalorien insgesamt:

940 Kcal = 3935 KJ

Kalorienersparnis durch Assugrin:

2955 Kcal = 12.370 KJ

BE: 13,5

Aus dem Buch das Süße leben ohne Zucker

Mais-Paprika-Relish

Zutaten:

750 g Gemüsemais (aus der Dose), je 1 rote und grüne Paprikaschote, 150 g Salatgurke, 100 g Perlzwiebeln, 150 g brauner Rohrzucker, 1/4 l Weißweinessig, 1/4 l Wasser 1 TL Salz, 2 EL Senfkörner, 1/2 TL Sambal Oelek

Zubereitung:

Den Mais gut abtropfen lassen. Die Paprikaschoten halbieren, Stielansatz und Kerne entfernen. Die Gurke schälen, die Perlzwiebeln abziehen. Das Gemüse in kleine Würfel schneiden. Alle Zutaten in einem Topf vermischen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 45 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Dabei ab und zu umrühren. Das Relish noch heiß in sterilisierte Gläser mit Schraubverschluss füllen, diese sofort verschließen und auf den Kopf stellen. Abkühlen lassen; bis zum Verzehr auf dem Kopf stehend 3-4 Wochen lagern. Das Mais-Paprika-Relish passt gut zu gegrilltem und gebratenem Fleisch sowie Tortilla-Chips oder Nachos (Fertigprodukte).

(pro Portion ca. 156 kcal/655 kJ, 1,3 g Fett, 32 g Kohlenhydrate; Zubereitungszeit ca. 65 Minuten)

Mango Chutney

Zutaten für 2 Gläser a 250 ml

100 g Rosinen
50 ml Rum
2 Mangos
1 kleines Stück Ingwerwurzel
1 Chilischoten
500 ml Himbeeressig
200 g brauner Zucker
100 g Kokosflocken
1/2 Zimtstange
Salz,
weißer Pfeffer

So wird's gemacht:

1. Rosinen in Rum einweichen. Mangos schälen, das Fruchtfleisch würfeln, Ingwer schälen und fein reiben. Chilischote putzen, entkernen und hacken.

2. Himbeeressig, Zucker erhitzen. Rosinen, Mango-Chiliwürfel, Ingwer, Kokosflocken, Zimtstange zugedeckt Ca. 30 Min. einkochen lassen. Nach Belieben mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. In Gläser füllen und verschließen. Ca. 1 Woche ziehen lassen, damit sich Aroma voll entwickeln kann. Kühl und dunkel lagern.

Lea Nr. 35/02

Mango-Chutney

Zutaten für 1 l Glas:

3 Mangos a ca. 900 g,

1/2 Gemüsezwiebel,

2 Chilischoten,

2 Knoblauchzehen,

1 kleines Stückchen Ingwer (30 g) oder 1/2 TL Ingwerpulver,

2 TL Senfpulver,

1/2 TL Koriander,

1/4 l Weinessig,

1 TL Salz,

4-5 TL Assugrin Exquisit flüssig,

100 g Rosinen.

Mangos schälen und die Frucht in Scheiben vom Kern lösen. Die eine Hälfte davon fein hacken, Zwiebeln schälen, Chilischoten halbieren und Kerne entfernen. Ingwer schälen. Zwiebel, Chili, Knoblauch und Ingwer fein hacken. Alle Zutaten in einen Topf geben und unter Rühren zum Kochen bringen. Etwa 30 Min. kochen lassen; dabei ab und zu umrühren. Heiß in das gut ausgespülte Glas füllen und sofort verschließen (in die heiße Fruchtmasse kann Erhaltungspulver gerührt werden).

Kalorien insgesamt:

965 Kcal = 4039 KJ

Kalorienersparnis durch Assugrin:

1182 Kcal = 4948 KJ

BE: 12,6

Aus dem Buch das Süße leben ohne Zucker

Mango-Kürbis-Chutney

Zutaten:

1 kg Mangos,

1 kg Riesenkürbis,

2 Zwiebeln,

600 ml Weißweinessig,

175 g brauner Rohrzucker,
1 gestr. EL Salz,
1 TL gem. Ingwer,
1 Prise gem. Safran,
1 TL grüne Pfefferkörner

Zubereitung:

Die Mangos schälen, das Fruchtfleisch vom Stein trennen und in kleine Würfel schneiden. Den Kürbis schälen, Kerne und Fasern entfernen und das Fruchtfleisch ebenfalls klein würfeln. Die Zwiebeln abziehen und fein hacken. Alle Zutaten in einem Topf vermischen und zum Kochen bringen, dann bei schwacher Hitze so lange köcheln lassen, bis die Masse eingedickt ist. Dabei häufig umrühren. Das Chutney noch heiß in sterilisierte Gläser mit Schraubverschluss füllen, diese sofort verschließen und auf den Kopf stellen. Abkühlen lassen; bis zum Verzehr auf dem Kopf stehend 3-4 Wochen lagern. Das Mango-Kürbis-Chutney passt gut zu gegrilltem und gebratenem (Puten-)Fleisch sowie zu asiatischen Reisgerichten. (pro Portion ca. 158 kcal/663 kJ, 0,6 g Fett, 35,8 g Kohlenhydrate; Zubereitungszeit ca. 70 Minuten)

Marinierter Spargel

Zutaten für ein Glas (1 l):

1000 g Spargel (weiß),
1/2 l Wasser,
1/2 EL Salz,
1/4 l Weißweinessig,
3 TL Assugrin Exquisit flüssig,
1 TL schwarze Pfefferkörner,
1 TL Estragon,
1 TL Dill,
1 TL Kerbel.

Spargel schälen. Die Schalen etwa 15 Min. in Salzwasser auskochen. In den Sud 3 TL Assugrin Exquisit flüssig, Essig und Pfefferkörner geben, Spargel darin etwa 15 Min. garen. Vorsichtig herausnehmen und in ein gut aus-gespültes Glas mit den Kräutern stellen. Sud noch einmal aufkochen und heiß über die Spargelstangen gießen. Gläser sofort verschließen und erkalten lassen. Dann im Keller aufbewahren. Besonders lecker zu kaltem Braten (z. B. Roastbeef) und zum Büfett.

Kalorien pro Glas:

149 Kcal = 624 KU

Kalorienersparnis durch Assugrin: :

780 Kcal = 3266 KJ

BE: 1,2

Aus dem Buch das Süße leben ohne Zucker

Mittelmeer Relish

Zutaten (für 3 Gläser),
je 1 kleine gelbe, rote und grüne Paprikaschote,
1 Aubergine
400 g Zucchini,
3 rote Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 EL Speiseöl
125 ml Weißwein
150 ml Gemüsebrühe
100 ml Tomatensaft
6 EL Apfelessig
2 EL Tomatenmark
1/4 TL schwarzer gemahlener Pfeffer
1/4 TL gemahlener Cayennepfeffer
Salz

3 TL Thymian
2 TL italienische Kräuter
120 g brauner Zucker

Zubereitung:

Gemüse in feine Würfel schneiden. Knoblauch zerdrücken. Knoblauch und Zwiebelwürfel in heißem Öl andünsten, restliches Gemüse zugeben. Mit Weißwein, Gemüsebrühe, Tomatensaft und Essig ablöschen. Tomatenmark zugeben. Relish mit Gewürzen und Kräutern abschmecken, unter Rühren 10 Minuten köcheln lassen. Zucker zugeben, weitere 10 Minuten kochen, Noch heiß in Gläser (2 bis 3 a 500 ml) füllen, verschließen und im Wasserbad bei 80 Grad 15 Minuten einkochen.

HALTBAR: etwa 6 Monate

KALORIEN: 308kcal/Glas

FERTIG IN: 60 Minuten

Das Goldene Blatt Nr. 47/03

Mixed Pickles

Zutaten:

250 g Möhren,
1 Stange Staudensellerie,
100 g Schalotten,
200 g Blumenkohlröschen,
100 g kleine Champignonköpfe,

1/4 l Weißweinessig,
Salz,
2 EL (30 g) Zucker,
1 TL ganze Nelken,
1 TL Koriandersamen,
1 EL Senfkörner

Zubereitung:

Das Gemüse putzen und waschen. Die Möhren schälen und ebenso wie den Staudensellerie mit dem Buntmesser in dünne Scheiben schneiden. Die Schalotten abziehen und in Ringe schneiden. Das gesamte Gemüse in reichlich kochendem Salzwasser 5-7 Minuten garen, dann abgießen und heiß in sterilisierte Gläser mit Schraubverschluss füllen. Den Essig mit 1/4 l Wasser, dem Salz, dem Zucker und den Gewürzen zum Kochen bringen. Den Sud kochend heiß über das Gemüse gießen und die Gläser gut verschließen. Am nächsten Tag die Flüssigkeit abgießen, aufkochen und abgekühlt wieder über das Gemüse gießen. Gut verschlossen 1-2 Wochen ziehen lassen. Mixed Pickles passen gut zu Käse und Schinken.
(pro Portion ca. 32 kcal/134 kJ, 0,2 g Fett, 5,6 g Kohlenhydrate; Zubereitungszeit ca. 40 Minuten plus Zeit zum Ziehen über Nacht)

Paprika Relish mit Granatapfel

Zutaten für ca. 2 Gläser (a ca. 300 ml Inhalt)
3 Schalotten oder kleine Zwiebeln
1 walnussgroßes Stück frischer Ingwer (ca. 15 g)
1 rote Chilischote
je 1 rote und gelbe Paprikaschote
1 reifer Granatapfel
1 Karombole (Sternfrucht)
2 EL Öl
3 EL Essig
2 Sternanis
2 Zimtstangen
5 EL Zucker
Salz,
Pfeffer

Zubereitung

1. Schalotten und Ingwer schälen. Beides fein würfeln. Chili waschen, längs einritzen, entkernen und fein hacken. Paprika putzen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Granatapfel halbieren. Mit einem Esslöffel mehrmals auf die Schale klopfen, so lösen sich die Kerne aus dem Fruchtfleisch. Karambole waschen und in Scheiben schneiden.
2. Öl in einem Topf erhitzen. Schalotten, Ingwer, Chili, Paprika und Granatapfelkerne darin unter vorsichtigem Rühren ca. 5 Minuten dünsten. Ka-

rambole, Essig, Sternanis, Zimtstangen und Zucker zufügen. Alles aufkochen und bei mittlerer Hitze weitere ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Satz und Pfeffer abschmecken. Relish in saubere Twist-off-Gläser füllen und fest verschließen.

Hält sich im Kühlschrank 2-3 Wochen.

Zubereitungszeit ca. 50 Min.

Bella Nr. 49/03

Paprika- Relish

Zutaten für zwei 1/2l Gläser und ein 1/4 l Glas:

2 rote (500 g) und 2 grüne (500 g) Paprikaschoten,

500 g Tomaten,

½ Gemüsezwiebel (200 g),

¼ l Rotweinessig

¼ TL Ingwerpulver

¼ TL Nelkenpulver,

1 TL Edelsüßpaprika,

1 TL Senfpulver,

1 TL Salz,

6-7 Pfefferkörner,

2 ½ - 3 TL Assugrin Exquisit flüssig, 1 TL Speisestärke. Gemüse waschen.

Paprikaschoten halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch in 1/2 cm große Würfel schneiden. Tomaten überbrühen, häuten, halbieren, entkernen und würfeln. Zwiebel fein würfeln. Gemüse, Essig und die Gewürze in einen Topf geben. Unter Rühren ca. 30 Min. kochen lassen. Etwa 1/3 der Masse in einen Mixer geben und pürieren. Zurück in den Topf geben, aufkochen lassen und alles mit angerührter Speisestärke binden. Heiß in die gut ausgespülten Gläser füllen und sofort verschließen.

Kalorien insgesamt: 324 Kcal = 1353 KJ Kalorienersparnis durch Assugrin insgesamt:

800 Kcal = 3349 KJ BE insgesamt: 5,5 Kalorien pro 1/2 l Glas: 162 Kcal = 676,5 KJ Kalorienersparnis pro Glas durch Assugrin: 400 Kcal = 1675 KJ BE pro Glas: 2,7 Aus dem Buch das Süße leben ohne Zucker Gruß Inge

Auf der Homepage der Diabetikerküche
(<http://de.geocities.com/diabetikerkueche/index>)

Paprika-Zwiebel-Pickels

Zutaten für zwei Gläser a 1 l:

3 rote, 3 grüne, 3 gelbe Paprikaschoten (etwa 1500 g),
1 Gemüsezwiebel (350g).

Sud:

$\frac{3}{4}$ l Weinessig,

$\frac{1}{4}$ l Wasser,

1-2 Chilischoten,

etwa 3-4 EL Assugrin Exquisit flüssig,

1 EL Salz,

1 Lorbeerblatt,

einige Zweige Thymian,

1 TL Senfkörner,

1 TL schwarze Pfefferkörner.

Paprikaschoten waschen, vierteln oder sechsteln und entkernen. Paprikaschoten in kochendem Wasser etwa 5 Min. blanchieren und die Haut abziehen. Rote Schoten eventuell etwas länger kochen, damit die Haut leichter abzuziehen ist. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Kurz in kochendem Wasser überbrühen. Alles in Gläser schichten. Für den Sud alle Zutaten zum Kochen bringen. Essigsud über die Schoten gießen, Gläser sofort verschließen. Erst nach 3-4 Tagen servieren. Sehr gut geeignet zu Gegrilltem.

Kalorien insgesamt:

482 Kcal = 2016 KJ

Kalorienersparnis insgesamt durch

Assugrin: 2860 Kcal = 11.974 KJ

BE insgesamt: 7,1

Kalorien pro Glas:

241 Kcal = 1008 KJ

Kalorienersparnis durch Assugrin:

1430 Kcal = 5987 KJ

BE pro Glas: 3,5

Aus dem Buch das Süße leben ohne Zucker

Pfirsich-Feigen-Chutney

4 Gläser zu je 200ml

Zutaten

500g Pfirsiche vorbereitet gewogen.

200g Feigen vorbereitet gewogen

100ml Weißweinessig

150ml Pfirsichnektar

$\frac{1}{2}$ Pck. (250g) Extra Gelierzucker

2 TI Chilipulver

Salz, weißer Pfeffer

Pfirsiche waschen, abtropfen lassen, halbieren, entsteinen, fein schneiden und abwiegen (500g) Feigen waschen, abtropfen lassen, halbieren, fein würfeln und abwiegen (200g)

Die vorbereiteten Zutaten mit Weißweinessig, Pfirsichnektar und Extra Gelierzucker in einen Kochtopf geben. Alles unter Rühren zum Kochen bringen und ca. 5 min. kochen lassen, dabei gelegentlich umrühren.

Das Chutney mit Chilipulver, Salz und Pfeffer abschmecken, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen, mit Twist off Deckeln verschließen, umdrehen und ca. 5 min. auf den Deckel stehen lassen.

Pflaumen-Relish

#

Zutaten:

750 g Pflaumen oder Zwetschgen,

2 Äpfel (350 g),

1 Birne,

3 EL Zitronensaft,

250 g Zwiebeln,

1/8 l trockener Weißwein,

1/8 l Weißweinessig oder Kräuternessig,

2 Pimentkörner,

6 Nelken,

8 Pfefferkörner.

1 große Messerspitze Chilipulver.

1 TL Ingwerpulver oder 1 kleines Stück frischer Ingwer (15 g),

1 TL Salz,

2 EL Assugrin Exquisit flüssig,

Einmachhilfe.

Pflaumen (Zwetschgen) halbieren, entkernen und vierteln. Äpfel und Birne schälen, vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden und das Fruchtfleisch würfeln. Alles mit Zitronensaft vermischen. Zwiebeln schälen und grob würfeln. Mit Wein, Essig und den Gewürzen sowie Assugrin Exquisit flüssig zu den Früchten geben. Unter Rühren langsam zum Kochen bringen und offen ca. 40 Min. unter gelegentlichem Umrühren kochen lassen. Abschmecken, Einmachhilfe einstreuen, in 2 Gläser 1/2 l füllen und sofort verschließen.

Kalorien insgesamt:

918 Kcal = 3848 KJ

Kaloriensparnis durch Assugrin

insgesamt: 1300 Kcal - 5442,6 KJ

BE insgesamt: 9,1

Kalorien pro Glas (1/2 l): 459,7 Kcal = 1924,5 KJ

Kaloriensparnis pro Glas durch Assugrin: 650 Kcal = 2721,3 KJ

BE pro Glas: 17,27

Aus dem Buch das Süße leben ohne Zucker

Pikantes Tomaten Möhren Chutney

Zutaten für 2 Gläser(a ca. 375 ml Inhalt):

250 g Möhren

250 g Zwiebeln

700 g Tomaten

1 Pfefferrispe

1 Chilischote

1 Stiel Rosmarin

1/2 Bund Thymian

200 g brauner Zucker

250 ml Weißweinessig

1 Beutel (25 g) Gelfix Super (3: 1)

1. Die Gläser, am besten mit Twist-off-Deckeln, mit kochendem Wasser ausspülen. Nicht abtrocknen, sondern auf die Öffnung stellen, damit das Wasser herauslaufen kann Möhren schälen, fein würfeln Zwiebeln ebenfalls fein würfeln. Tomaten putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Pfefferkörner von der Rispe streifen. Chilischote längs einritzen, entkernen und sehr fein hacken. Kräuter waschen und hacken.

2. Vorbereitete Zutaten mit Zucker und Essig in einem großen Topf sorgfältig verrühren. Mit Gelfix mischen und unter Rühren bei starker Hitze aufkochen lassen. Dann 3 Minuten unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen. Die Masse sofort in die vorbereiteten Gläser füllen und gut verschließen.

Sehr lecker zu Kurzgebratenem.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten.

Pro Glas ca. 560 kcal/2 350 kJ. E 6 g, F 1 g, KH 116 g.

Kurze Kochzeiten für mehr Biss

Durch das Gelfix bekommt das Chutney trotz der geringen Kochzeit die richtige Konsistenz. Sie sparen Zeit, Strom und auch etwas Zucker. Ein weiterer Vorteil: Das Gemüse bleibt knackiger, und die Farben bleiben besser erhalten.

Tina Nr. 29/03

Pikantes Tomaten Möhren Chutney

Zutaten für 2 Gläser(a ca. 375 ml Inhalt):

250 g Möhren

250 g Zwiebeln

700 g Tomaten

1 Pfefferrispe

1 Chilischote

1 Stiel Rosmarin

1/2 Bund Thymian
200 g brauner Zucker
250 ml Weißweinessig
1 Beutel (25 g) Gelfix Super (3: 1)

1. Die Gläser, am besten mit Twist-off-Deckeln, mit kochendem Wasser ausspülen. Nicht abtrocknen, sondern auf die Öffnung stellen, damit das Wasser herauslaufen kann Möhren schälen, fein würfeln Zwiebeln ebenfalls fein würfeln. Tomaten putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Pfefferkörner von der Rispe streifen. Chilischote längs einritzen, entkernen und sehr fein hacken. Kräuter waschen und hacken.

2. Vorbereitete Zutaten mit Zucker und Essig in einem großen Topf sorgfältig verrühren. Mit Gelfix mischen und unter Rühren bei starker Hitze aufkochen lassen. Dann 3 Minuten unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen. Die Masse sofort in die vorbereiteten Gläser füllen und gut verschließen.

Sehr lecker zu Kurzgebratenem.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten.

Pro Glas ca. 560 kcal/2 350 kJ. E 6 g, F 1 g, KH 116 g.

Kurze Kochzeiten für mehr Biss

Durch das Gelfix bekommt das Chutney trotz der geringen Kochzeit die richtige Konsistenz. Sie sparen Zeit, Strom und auch etwas Zucker. Ein weiterer Vorteil: Das Gemüse bleibt knackiger, und die Farben bleiben besser erhalten.

Tina Nr. 29/03

Rote Bete Chutney

Zutaten: (Für 5 Gläser ü ca. 200 ml Inhalt 20 Portionen)

800 g Rote Bete,
2 rote Zwiebeln,
500 g süß-saure Apfel (z.B. Elstar, Jonagold),
350 g SCHNEEKOPPE Diabetiker-Süße,
150 ml Balsamessig,
2 Lorbeerblätter,
1/2 TL Cayennepfeffer,
1 TL SCHNEEKOPPE Meersalz,
1 TL Kreuzkümmelsamen.
1 TL Pimentkörner
1 TL gemahlener Ingwer

Zubereitung :

Rote Bete schälen und auf der 1 Haushaltsreibe oder in der Küchenmaschine grob raspeln. Zwiebeln abziehen und in feine Würfel schneiden. Apfel schälen, vierteln, entkernen und die Viertel in feine Scheibchen schnei-

den. Alle Zutaten in einen großen Topf geben und aufkochen. Im offenen Topf unter mehrmaligem Rühren

30-40 Minuten kochen lassen, bis das Chutney eine streichfähige Konsistenz bekommt. Das Chutney sofort in heiß ausgespülte Gläser füllen, die Gläser gut schließen und für 20 Minuten auf den Kopf stellen.

Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten.

Brennwerte pro Glas: ca. 392 kcal (1.639 kJ) -7,7 BE

Brennwerte pro Portion: ca. 98 kcal (410 kJ) - 1,9 BE

Safran-Birnen in Weißwein

Zutaten:

1750 g reife, aber feste Birnen (etwa 7-8 Stück),

Essigwasser (bestehend aus 2 EL Essig und soviel Wasser, dass die Früchte bedeckt sind).

Für den Sud:

1/4 l trockener Weißwein,

Saft und Schale einer unbehandelten Zitrone,

1 Döschen Safran,

2 Zimtstangen,

8 Gewürznelken,

2 EL Assugrin Exquisit flüssig,

1 Messerspitze Ascorbinsäure.

Birnen schälen und halbieren. Mit einem Kugelausstecher das Kerngehäuse ausstechen und den Blütenansatz und Stiel ausschneiden. Früchte in leichtes Essigwasser legen, damit sie nicht anlaufen. Für den Sud Weißwein mit den Gewürzen, Zitronenschale und Saft aufkochen lassen. Die Birnen (aber nur so viele, dass sie bedeckt sind) einlegen und etwa 5-8 Min. mehr ziehen als kochen lassen. Birnen in die vorbereiteten Gläser schichten. Den Sud noch mit 1/4 l Wasser auffüllen und zum Kochen bringen. Ascorbinsäure in den Sud rühren (die Säure verhindert das Braunwerden der Birnen und hebt den Geschmack hervor). Sud über die Birnen gießen und die Gläser sofort verschließen. Ergibt 2 Gläser à 1 l oder 4 Gläser à 1/2 l.

Kalorien pro Glas (1 l):

720 Kcal = 3014 KJ

Kalorienersparnis pro Glas (1 l) durch

Assugrin: 656 Kcal = 2746 KJ BE

pro Glas: 9,1

Kalorien pro Glas (1/2 l):

360 Kcal = 1507 KJ

Kalorienersparnis pro Glas (1/2 l)

durch Assugrin: 328 Kcal = 1373 KJ

BE pro Glas (1/2 l): 4,5
Aus dem Buch das Süße leben ohne Zucker

Stachelbeere- Relish

Die Zutaten:

1 kg Stachelbeeren
350 g Rosinen
500 g Zwiebeln
250 g Diamant Brauner Zucker
1 TI Senfkörner
¼ TI Cayennepfeffer
1 TI Curry
1 El Ingwerpulver
2 El Salz
¼ Weinessig

So gelingt es:

Die Stachelbeeren waschen, von Stiel und Blüte befreien und in Stückchen schneiden. Die Rosinen waschen und abtropfen lassen. Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Alles zusammen mit dem Zucker, Gewürzen und Essig in einen breiten Topf geben, zum Kochen bringen und unter Rühren bei mittlerer Hitze etwa 45 Minuten kochen lassen. Dann in Gläser füllen und verschließen.

Das Relish schmeckt sehr gut zu Rindfleisch, kaltem Schweinebraten und Fleischfondue.

Tomaten Möhren Chutney

Zutaten für 2 Gläser (a ca. 3/8 l Inhalt)

250 g Möhren
250 g Zwiebeln
700 g Tomaten
1 grüne Pfefferrispe
1 Chilischote
1 Stiel Rosmarin
1/2 Bund Thymian
200 g brauner Zucker
250 ml Weißwein-Essig
1 Beutel (25 g) Gelfix (3: 1)
Zubereitung

1. Möhren in feine Würfel schneiden. Zwiebeln hacken. Tomaten ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Pfefferkörner von der Rispe streifen. Chili längs einritzen, entkernen, waschen und hacken. Kräuter ebenfalls hacken,
2. Alle vorbereiteten Zutaten, braunen Zucker und Essig sorgfältig in einem großen Topf verrühren. Mit Gelfix mischen und unter Rühren bei starker Hitze aufkochen. Weiterhin rühren und mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. In sorgfältig vorbereitete Gläser füllen und gut verschließen. Chutney abkühlen lassen.
Zubereitungszeit ca. 45 Minuten
Pro Glas ca. 520 kcal, E 6 g, F 1 g, KH 116 g
Mini Nr. 50/03

Tomaten- Pickles

Ergibt etwa 4 Gläser a 250 g

500 g rote Cocktailtomaten
250 g gelbe Cocktailtomaten (beim Gemüsehändler evtl. vorbestellen)
5 Knoblauchzehen
10 g frischer Ingwer
4 EL Olivenöl
1 TL Chilipulver
2 TL Kurkuma (Gelbwurz)
1 TL Kreuzkümmel
200 ml Weißweinessig
100 g Zucker
2 TL Salz

1. Tomaten waschen und mit einem Zahnstocher an mehreren Stellen einstechen.

2. Knoblauch abziehen, Ingwer schälen, beides in dünne Scheiben schneiden.

3. Öl erhitzen. Ingwer, Knoblauch und Chili zugeben, einige Minuten dünst lassen. Kurkuma und Kreuzkümmel dazugeben.

4. Essig, Zucker, Salz und 200 ml Wasser zufügen und bei kleiner Hitze 5 Minuten köcheln lassen. 15 Minuten auskühlen lassen. Tomaten in Gläser füllen, Flüssigkeit darüber gießen und die Gläser sofort fest verschließen.

Haltbarkeit: etwa 2 Wochen.

Zucchini-Relish

Zutaten:

750 g junge Zucchini,
250 g Zwiebeln,
1 EL grobes Salz,
200 g Honig,
1/4 l Weißweinessig,
1 EL mittelscharfer Senf,
1 EL Curry,
1 TL Paprikapulver (edelsüß),
1/2 TL Cayennepfeffer

Zubereitung:

Die Zucchini waschen, Stiel- und Blütenansatz entfernen. Das Fruchtfleisch klein würfeln. Die Zwiebeln hacken. Beides mit dem Salz mischen und über Nacht zugedeckt ziehen lassen. Das Gemüse am nächsten Tag in einen Topf füllen, den Honig und Essig zufügen und ca. 45 Minuten köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren. Die Gewürze zufügen und weitere 10 Minuten kochen. Das Relish noch heiß in sterilisierte Gläser mit Schraubverschluss füllen, diese sofort verschließen und auf den Kopf stellen. Abkühlen lassen; bis zum Verzehr auf dem Kopf stehend 3-4 Wochen lagern. Das Zucchini-Relish passt gut zu Reisgerichten sowie zu gebratenem Putenfleisch oder Fisch.

(pro Portion ca. 90 kcal/378 kJ, 0,4 g Fett, 19 g Kohlenhydrate; Zubereitungszeit ca. 70 Minuten plus Zeit zum Ziehen über Nacht)

1 Tipp	30
Der Genuss kommt mit dem Essig	31
Der kleine Unterschied	31
Küchentipps	32
Wertvolle Inhaltsstoffe	32
Würz-Essig ansetzen	32

1 Tipp

Wenn die Fruchtmasse im Glas, + mit dem ausgekochten Deckel verschlossen ist, die Gläser sofort umdrehen, auf einen feuchten Tuch stellen, mit einem trockenen Tuch abdecken, + bis alles ausgekühlt, so stehen lassen. Danach wieder richtig herum stellen, abwischen, beschriften.

Jetzt ist unten ein Luftraum zu sehen, so lange dies so ist, ist der Inhalt o K. wenn die Luftblase verschwunden ist, den Inhalt zügig verbrauchen.

Der Genuss kommt mit dem Essig

Ein Glas Essig austrinken? Wir sind sicher, Sie würden es tun - wüssten Sie, wie mild er schmecken kann. Fest steht: Ursprünglich mit der Olivenöl-Welle in die Küchen geschwappt, ist das ehemalige Stiefkind der Kulinarik zu einem eigenständigen Kultobjekt avanciert, Und das Beste: Sie können ihn ganz einfach selber machen.

Der kleine Unterschied

Feurige Saucen oder würzige Dip sind für viele Gerichte aus der asiatischen - vor allem indischen - Küche ein absolutes Muss. Aber auch die meisten Amerikaner schätzen Chutneys, Relishes und Pickles insbesondere zu gegrilltem Fleisch, und auch bei uns sind die pikanten Saucen stark im Kommen. Chutneys und Relishes sind marmeladenartig eingekochte Zubereitungen aus Früchten und Gemüsen, die einzeln oder als Mischung enthalten sein können und mit Essig, Zucker und Gewürzen konserviert werden. Während die Bezeichnung Chutney ursprünglich aus Indien kommt, stammt das Relish aus dem englisch-amerikanischen Sprachraum. Geschmacklich variieren die Saucen von süß bis scharf, wobei die dunkleren und meist auch würzigeren Chutneys in der Regel konzentrierter sind und noch etwas gröbere Frucht- und/oder Gemüsestückchen enthalten als Relishes. Die Zutaten können ganz nach Belieben zusammengestellt werden. Klassische Chutney-Kombinationen enthalten Limette oder Mango und schärfere Gemüsesorten wie Paprika und werden gerne zu Curry- und Reisgerichten gereicht. Relishes dagegen werden bevorzugt mit milderer Frucht- und Gemüsesorten wie Zucchini, Kürbis, Gurken, Apfel oder Aprikose zubereitet und vor allem zu Gegrilltem serviert. Unter Pickles versteht man in Essig eingelegte Früchte und Gemüse (in Stücke geschnitten oder im Ganzen), die man entweder pur isst oder als Beilage zu Käse, Fleisch oder Fisch genießt.

Welche Früchte und Gemüse um diese Jahreszeit reif und günstig zu bekommen sind und sich daher zum Einkochen oder Einlegen besonders eignen, verrät der Saisonkalender von

Küchentipps

Essig ist ein wesentlicher Bestandteil der Chutneys, Relishes und Pickles, da er nicht nur dem Geschmack, sondern auch der Konservierung dient, vorausgesetzt, der Essigsäuregehalt beträgt mindestens 5. Für helle Saucen verwendet man am besten Weißweinessig; Cidre-Essig und Malzessig geben ein kräftigeres Aroma und eine dunklere Farbe. Pickles gibt man ganze Gewürze wie Koriandersamen, Pfeffer- oder Senfkörner zu, da gemahlene Gewürze den Sud trüben würden. Während Pickles schon nach 1-2 Wochen schmecken, müssen Chutneys und Relishes reifen und entfalten ihr volles Aroma erst nach 3-4 Wochen. Da Pickles, Chutneys und Relishes Essig und Zucker zur Konservierung enthalten, können sie 3-6 Monate an einem kühlen, dunklen Ort aufbewahrt werden. Angebrochene Gläser müssen jedoch rasch verbraucht werden und gehören auf jeden Fall in den Kühlschrank.

Wertvolle Inhaltsstoffe

Chutneys, Relishes und Pickles sind ein ausgesprochen kalorienarmer Genuss, und auch die zur Konservierung nötige Zuckermenge ist, auf die einzelnen Portionen umgerechnet, nur sehr gering. Der Vitamin- und Mineralstoffgehalt schwankt je nach Art und Reife der verwendeten Früchte und Gemüse. Generell muss beim Erhitzen mit Vitaminverlusten gerechnet werden, doch der Mineralstoffgehalt der Zutaten bleibt weitgehend erhalten

Würz-Essig ansetzen

Der Essiggeschmack darf das Aroma der anderen Zutaten nicht überdecken. Geeignet sind daher z. B. Rot- und Weißwein- sowie Apfelessig. Um Farbveränderungen zu vermeiden, sollte der Essigansatz während der zwei- bis dreiwöchigen Ruhephase immer kühl und dunkel stehen. Der fertige Würzessig (hält sich ungefähr ein Jahr) muss durch Leinen oder Mull gefiltert werden, um die ausgelaugten Zutaten zu entfernen. 3 Nach dem Abfüllen kann er sparsam mit frischen Kräutern oder Beeren verfeinert werden.

Eingelegtes

Eingelegtes.....	32
Eingelegte Früchte mit Rum	33
Eingelegte Paprika	34
Eingelegte Quitten Würzig Süß Sauer	34

Eingelegte Weinblätter eingelegt.....	35
Tipp: -.....	35
Eingelegte Zucchini mit Kirschtomaten	35
Eingelegte Zwiebeln in Chili scharf	36
Eingelegter Ziegenkäse.....	36
Gelbe Silberzwiebeln	37
Gemischtes Gemüse, süß-sauer.....	38
Herbstliche Ingwerfrüchte	39
Mariniertes- Gemüse	39
Pikant eingelegte Kirschtomaten.....	40
Rotwein-Zwiebelchen	40
Sellerie Salat, eingelegt	41
Süß-saure Essigbirnen.....	41
Tipp:	42
Süß-saure Glasgurken	42
Süße Gurken	43

Eingelegte Früchte mit Rum

Zutaten: (Ergibt 1 Glas a 1 1/2 Inhalt)
 2 entkernte Birnen mit Schale (300 g),
 2 entsteinte und gehäutete Pfirsiche (260 g),
 300 g Honigmelonenfruchtfleisch,
 135 g entsteinte Süßkirschen,
 1 unbehandelte Zitrone,
 1 unbehandelte Limone,
 500 g SCHNEEKOPPE Fruchtzucker,
 100 ml Rum

Zubereitung :

Birnenhälften waschen und eventuell vierteln. Pfirsiche vierteln. Melonenfruchtfleisch mit einem Kugelausstecher zerkleinern. Kirschen waschen. Zitrone und Limone heiß waschen, trockenreiben und in Scheiben schneiden. Fruchtzucker und 125 ml Wasser verrühren und unter Rühren aufkochen. Ca. 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Zuckerklösung etwas abkühlen lassen, Rum unterrühren und vollständig auskühlen lassen. Früchte in ein großes Glas geben, Zucker Rum-Lösung darüber gießen. Die Früchte müssen mit der Flüssigkeit unbedingt vollständig bedeckt sein. (Eventuell mit einem Teller beschweren). Glas mit Alufolie verschließen. In den ersten Tagen Früchte hin und wieder vorsichtig umrühren. Nach ca. 4 Wochen sind die Früchte richtig durchgezogen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten.

Brennwerte pro Portion (100 g): ca. 88 kcal (360 kJ) = 3,5 BE

Eingelegte Paprika

Das brauchen Sie für 2 Gläser a 500 ml

Je 250 g rote und gelbe Paprikaschoten

250 g Perlzwiebeln

250 ml Weißweinessig

3 EL Zucker

7 EL schwarze Pfefferkörner

1 TL Salz

1/2 Bund Thymian

So wird's gemacht

1. Paprika halbieren, putzen und waschen. Das Fruchtfleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Die Perlzwiebeln abziehen und in kochendem Salzwasser ca. 4 Min, blanchieren. Abschrecken und abtropfen lassen.

2. Essig, Zucker, Pfefferkörner und Salz in 250 ml Wasser aufkochen lassen, vom Herd ziehen. Paprika und Zwiebeln hineingeben. Zugedeckt über Nacht durchziehen lassen.

3. Am nächsten Tag den Thymian waschen und trocken schütteln. Das Gemüse abtropfen lassen, dann zusammen mit dem Thymian in saubere Gläser füllen. Die Flüssigkeit nochmals aufkochen lassen, über das Gemüse gießen und die Gläser fest verschließen.

Pro Glas ca. 756 kcal, E 4 g, F 1 g, KH 27 g

Zubereitung: 15 Min.,

Marinieren: über Nacht

Trend der Frau 29/03

Eingelegte Quitten Würzig Süß Sauer

Ergibt ca. 2,25 l:

Eine einzige reife Quitte erfüllt mit ihrem Duft ein ganzes Zimmer. Schade, dass diese aromatischen Früchte ein bisschen aus der Mode gekommen sind und deshalb bei uns seltener angebaut werden. Greifen Sie also zu, wenn Sie Quitten entdecken. Hier ein Vorschlag, was Sie daraus machen können:

2 kg Quitten mit einem Tuch gründlich abreiben, schälen und vom Kerngehäuse befreien, dann in Spalten schneiden.

1 Vanilleschote in ca. 1 cm kleine Stücke schneiden.

0,5 l Wasser,

0,5 l Weißweinessig,

375 g Zucker,

3 Zimtstangen,

15 Nelkenköpfe mit den Vanilleschotenstücke in einen Topf geben, alles zusammen so lange kochen, bis der Zucker gelöst ist. Die Quittenspalten portionsweise in den Sud geben und 12 bis 15 Minuten kochen, herausnehmen und in Gläser füllen. Zuletzt den heißen Sud darüber verteilen. Gläser verschließen. Nach 3 Tagen den Sud abgießen, erneut erhitzen und etwas einkochen lassen, dann wieder heiß über die Quitten gießen. Gläser gut verschließen. Kühl aufbewahren, dann hatten sich die Würz-Quitten mehrere Monate.

Verwendung:

Zu Wildbraten, zu Schweinebraten und zu kaltem Fleisch reichen.

Eingelegte Weinblätter eingelegt

250 g junge, zarte Weinblätter waschen und die Stängel vorsichtig abtrennen bzw. abschneiden (Blätter dabei nicht beschädigen). Blätter halbieren. Menge teilen und getrennt voneinander in kochendes Wasser geben. Wasser einmal aufkochen lassen, Blätter heraus nehmen und auf Küchentüchern abtropfen lassen.

1 l Wasser zum Kochen bringen und

80 g Meersalz darin auflösen. Weinblätter auf zwei Gläser (ca. 500 ml) verteilen und 400 ml heiße Salzlake darüber gießen. Gläser verschließen und im kochend heißen Wasserbad 5 Minuten einwecken. Nach dem Erkalten der Gläser die Verschlüsse kontrollieren.

Tipp: -

Nur wirklich zarte Blätter von den Weintraubenreben ernten.

- Bevor die eingelegten Blätter weiter verwendet werden, sollte man sie kurz wässern (spülen) und trocken tupfen.

Zubereitungszeit: 30-40 Minuten

Eingelegte Zucchini mit Kirschtomaten

Zutaten für 2 Gläser

600 g Zucchini

300 g Kirschtomaten

2 Thymianzweige

4 Knoblauchzehen

10 Pfefferkörner

1 TL Salz

1 TL Ingwer

1 EL Honig

100 ml Weißweinessig

Olivenöl

Zubereitung:

Tomaten rundherum mit einem Zahnstocher mehrmals einstechen. Zucchini in Streifen schneiden. Knoblauchzehen halbieren. Zucchini mit Gewürzen und Honig in den Essig geben, 3 Minuten dünsten. Abkühlen lassen, in 2 Gläser (a 500 ml) füllen. Tomaten dazugeben. Mit Öl aufgießen. Gläser verschließen, an einem kühlen Ort 3 Tage durchziehen lassen.

HALTBAR: etwa 3 Monate

KALORIEN: 2186/kcal/Glas

FERTIG IN: 40 Minuten

Das Goldene Blatt Nr. 47/03

Eingelegte Zwiebeln in Chili scharf

Ergibt etwa 1,25 l:

Für Vorspeisen- und Aufschnittplatten sind pikant eingelegte Zwiebeln das Tüpfelchen auf dem i. Ihr würzig-säuerlicher Geschmack verträgt sich gut mit Fleisch aller Art. Die scharfen Chili-Zwiebeln passen zum Beispiel besonders gut zu Schweinefleisch, Sülze oder Salami.

750 g kleine Zwiebeln so pellen, dass der Stielansatz erhalten bleibt.

375 ml Weißweinessig,

250 ml Weißwein mit

1 gestrichener TL Salz und

1 rote Chilischote (ganz),

1 grüne Chilischote (ganz),

3 EL Zucker,

2 EL schwarze Pfefferkörner,

2 Lorbeerblätter zum kochen bringen. Die vorbereiteten Zwiebeln in diesen Sud geben, zugedeckt etwa 20 Minuten leise kochen lassen. Dann heiß in saubere Gläser füllen und sofort verschließen.

Haltbarkeit: Halten sich verschlossen, das heißt nicht angebrochen, mit Sicherheit bis zu einem halben Jahr, wenn sie kühl und dunkel aufbewahrt werden. Man stellt sie also am besten in den Kühlschrank, weil der Keller, früher der ideale Platz für Eingelegtes, heute meist zu stark beheizt wird.

Sind die Gläser einmal angebrochen, muss der Inhalt innerhalb von 14

Tagen verbraucht werden. Sehr wichtig ist, dass man die Zwiebelchen immer nur mit einem sauberen Löffel aus dem Glas nimmt, weil sich sonst sehr schnell Schimmel bildet.

Eingelegter Ziegenkäse

Zutaten für 2 Gläser (a ca. 600 ml Inhalt)

40 g Cranberrie (amerikanische Preiselbeeren; oder Wild-Preiselbeeren im eigenen Saft)

75 g Zucker

2 Zweige Rosmarin

4 Zweige Thymian

10 runde Ziegenkäse-Taler (a ca. 40 g)

4 Lorbeerblätter

10 Walnusskerne

6 Gewürznelken

6 Kardamomkapseln

350-400 ml Olivenöl

Zubereitung

Cranberrie, 100 ml Wasser und Zucker aufkochen. Vom Herd nehmen und ca. 5 Minuten ziehen lassen. Rosmarin und Thymian waschen und trocken tupfen. Ziegenkäse mit Rosmarin, Thymian, Lorbeer, Walnüssen, Nelken, Kardamom und abgetropften Cranberrie in die Gläser füllen. Mit Öl aufgießen, bis alles bedeckt ist.

Kühl stellen und ca. 3 Tage ziehen lassen.

Zubereitungszeit ca. 15 Min.

Bella Nr. 49/03

Gelbe Silberzwiebeln

Zutaten für ein Glas a 1/2 l:

1/4l Wasser,

1 gestr. EL Salz,

500 g kleine runde Zwiebelchen.

Für den Sud:

1/2 l Weißwein,

1/4 l Weißweinessig,

1 gestr. EL Salz,

2-3 EL Assugrin Exquisit flüssig,

1 TL Pfefferkörner,

1-2 TL Senfkörner,

8 Pimentkörner,

2 kleine Lorbeerblätter,

1/4-1/2 TL Kurkuma (Gelbwurzpulver),

1 Chilischote.

Zwiebeln schälen. Wasser und Salz zum Kochen bringen und über die Zwiebeln gießen. Über Nacht stehen lassen, dann abgießen. Alle Zutaten für den Sud zum Kochen bringen. 3 Min. kochen lassen, dann die Zwiebelchen einlegen. Etwa 58 Min. kochen lassen bis die Zwiebeln glasig, aber noch fest sind. Zwiebeln mit dem Schaumlöffel in gut ausgespülte Gläser geben. Sud kochendheiß darüber füllen. Gläser sofort verschließen. Vor dem Servieren 4-5 Tage ruhen lassen.

Kalorien pro Glas:
414 Kcal - 1732 KJ
Kaloriensparnis durch Assugrin:
2080 Kcal = 8708 KJ
BE: 3,4
Aus dem Buch das Süße leben ohne Zucker

Gemischtes Gemüse, süß-sauer

Zutaten für ein 3 l Glas oder auf 3 Gläser a 1 l aufgeteilt:

500 g Möhren,
250 g grüne Bohnen,
1 Staude Bleichsellerie (etwa 500 g),
2 mittelgroße Fenchelknollen,
2 rote Paprikaschoten,
1 Bund Frühlingszwiebeln,
Salzwasser.

Sud:

3/4 l Kräuteresig,
1/2 l Wasser,
2 EL Senfkörner,
1 kleines Stück Ingwerknolle (40 g),
2 kleine Lorbeerblätter,
3-4 TL Assugrin Exquisit flüssig,
2- 2 1/2 TL Salz,
1 Bund frische Kräuter.

Möhren schälen (dünne Möhren ganz lassen, dickere halbieren oder vierteln). Bohnen putzen, Sellerie in 10-12 cm lange Stücke schneiden, Fenchel in Scheiben schneiden, Paprikaschoten je nach Größe vierteln oder sechsteln, Kerne entfernen. Frühlingszwiebeln in 10-12 cm lange Stücke schneiden. Je nach Dicke halbieren oder ganz lassen. Gemüse einzeln in Salzwasser halbweich garen. Gemischt in gut ausgespülte Gläser (oder Glas) schichten. Für den Sud alle Zutaten zum Kochen bringen und über das Gemüse gießen. Am nächsten Tag den Essigsud abgießen, noch einmal erhitzen und über das Gemüse gießen; anschließend sofort verschließen. Wird das Gemüse in einen Steinguttopf oder in ein offenes Gefäß gefüllt, muss Einmachhilfe unter den Sud gerührt werden.

Kalorien pro Glas (1 l):
187 Kcal = 784 KJ
Kaloriensparnis durch Assugrin
pro Glas (1 l): 352 Kcal = 1496 KJ
BE pro Glas: 3,3
Aus dem Buch das Süße leben ohne Zucker

Herbstliche Ingwerfrüchte

Zutaten: (Für 3 Gläser a ca. 400 ml Inhalt = 12 Portionen)

1 Stück frischer Ingwer (ca. 6 cm),
500 g Birnen,
500 g Äpfel (z.B. Boskop),
300 g Zwetschgen,
200 ml Balsamessig,
200 ml trockener Rotwein,
225g SCHNEEKOPPE Fruchtzucker,
3 Stück Sternanis,
5- 6 getrocknete rote kleine Chilischoten,
8 Gewürznelken,
1 TL Pimentkörner

Zubereitung :

Ingwer schälen und in ganz feine Scheiben schneiden. Birnen und Äpfel schälen, vierteln, entkernen und die Viertel längs halbieren. Zwetschgen halbieren und entkernen. Balsamessig, Wein, 100 ml Wasser, Fruchtzucker, einen halben Liter Wasser und die Gewürze aufkochen. Die Birnen hineingeben und 5 Minuten kochen lassen. Apfel und Zwetschgen dazugeben

und weitere ca. 5 Minuten kochen lassen, bis die Früchte weich sind, aber noch nicht zerfallen. Die Früchte und den Sud in heiß ausgespülte Gläser füllen und sofort fest verschließen.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten.

Brennwerte pro Glas: ca. 574 kcal (2402 kJ) = 10,2 BE

Brennwerte pro Portion: ca. 143 kcal (5.98 kJ) = 2,6 BE

Mariniertes- Gemüse

Zubereitung für 4-6 Portionen

1 . 500 g Möhren und 2 Knoblauchzehen in Scheiben schneiden. Mit je 200 ml Wasser, Weißwein, Essig, etwas Salz, 1 Esslöffel Zucker, 2 Lorbeerblättern, je 2 Stielen Minze, Basilikum und Rosmarin 10-15 Minuten garen.

2. Je 1 rote und gelbe Paprika in Streifen, 1 Aubergine in Scheiben schneiden, in 3 EL Olivenöl braten. Alles in Möhrensud geben, 30 Min. ziehen lassen. Herausnehmen, würzen, mit 7 EL Olivenöl beträufeln.

Zubereitungszeit

ca. 1 Stunde Pro Portion ca. 150 kcal E 2 g, F 12 g, KH 7 g

Mini Nr. 25/04

Pikant eingelegte Kirschtomaten

[MIT KRÄUTERN UND MILDEN PFEFFERSCHOTEN]

Zutaten für 1 Glas (Inhalt 0,5 l)

250 g Kirschtomaten

3 milde grüne Pfefferschoten

150 g kleine Mozzarella-Kugeln

je 2 Zweige Basilikum und Thymian

neutrales Speiseöl (z. B. Raps-, Soja oder Sonnenblumenöl)

ZUBEREITUNG

1. Kirschtomaten und Pfefferschoten abbrausen. Schoten putzen, längs einritzen und entkernen. Die Mozzarella-Kugeln abtropfen lassen. Basilikum- sowie Thymianzweige abbrausen und gründlich trockentupfen.

2. Alle vorbereiteten Zutaten in ein trockenes, sauberes Glaseinschichten und mit so viel Öl begießen, dass alles bedeckt ist. Vor dem Verzehr die Tomaten ca. 2 Tage ziehen lassen.

Lisa Nr. 50/03

Rotwein-Zwiebelchen

Zutaten für 1 Glas a 1/2 l:

500 g kleine runde Zwiebelchen,

1/4l Wasser,

1 gestr. EL Salz.

Sud:

1/2 l Rotwein,

1/4 l Rotweinessig,

1 gestr. EL Salz,

2-3 EL Assugrin Exquisit flüssig,

1 TL Senfkörner,

8 Pimentkörner,

2 Lorbeerblätter.

Zwiebeln schälen. Wasser und Salz zum Kochen bringen. Ober die Zwiebeln gießen und über Nacht stehen lassen. Nächsten Tag abgießen. Alle Zutaten für den Sud zum Kochen bringen, 3 Min. kochen lassen, dann die Zwiebelchen einlegen. Etwa 5-8 Min. kochen lassen bis die Zwiebeln glasig, aber noch fest sind, Zwiebeln mit dem Schaumlöffel in gut ausgespülte Gläser geben. Sud kochendheiß darüber füllen. Gläser sofort verschließen. Vor dem Servieren ca. 4-5 Tage ruhen lassen.

Kalorien pro Glas:

414 Kcal = 1732 KJ

Kalorienersparnis durch Assugrin pro Glas: 2080 Kcal - 8708 KJ

BE: 3,4

Aus dem Buch das Süße leben ohne Zucker

Selleriesalat, eingelegt

Zutaten für ein 1 1/2 l Glas oder zwei 3/4 l Gläser:

1500 g Knollensellerie mit etwas Blattwerk,

1/2 l Kräuternessig,

1/4 l Wasser,

1 gestr. EL Salz,

1 EL Assugrin Exquisit flüssig.

Zusätzlich:

1/4 l Kräuternessig,

1/8 l Wasser,

1 TL Assugrin Exquisit flüssig,

1 TL Salz,

1 TL Schwarze Pfefferkörner,

2 Zwiebeln.

Sellerie schälen. Essig, Wasser, Salz und Assugrin Exquisit flüssig aufkochen und die Sellerieknollen einlegen. Zugedeckt ca. 25-30 Min. bei niedriger Temperatur garen. Sellerie herausnehmen und mit dem Buntmesser in etwa 7-8 mm dicke Scheiben schneiden. Mit dem gerupften Selleriegrün in Gläser schichten. Sud (ergibt etwa 1/2 l) mit Essig, Wasser, Assugrin Exquisit flüssig, Salz, Pfefferkörnern und Zwiebelringen aufkochen. Über die Selieriescheiben gießen, Gläser noch heiß verschließen. Im kühlen Raum aufbewahren. Als Salat zu Brot reichen oder als Vorspeise.

Kalorien insgesamt:

455,5 Kcal = 1907 KJ

Kalorienersparnis durch Assugrin:

1040 Kcal = 4354 KJ

BE: 6,1

Aus dem Buch das Süße leben ohne Zucker

Süß-saure Essigbirnen

Zutaten:

1000 g kleine, reife aber feste Birnen,

Essigwasser (bestehend aus 2 EL Essig und soviel Wasser, dass die Früchte bedeckt sind).

Für den Sud:

1 Zimtstange,

4 Gewürznelken,

3/8 l Rotweinessig,

3/8 l trockener Rotwein,

1 kleines Stück frischer Ingwer,

4 1/2-5 EL Assugrin Exquisit flüssig.

Birnen schälen, dabei den Stiel nicht entfernen. Den Blütenansatz heraus-schneiden, in Essigwasser legen. Für den Sud Essig, Rotwein und die Ge-würze etwa 5 Min. kochen lassen. Mit Assugrin Exquisit flüssig süßen, die Birnen einlegen und 10 Min. darin mehr ziehen als kochen lassen. Birnen mit der Schaumkelle herausheben und in ein vorbereitetes Glas mit breiter Öffnung füllen. Den Sud noch einmal erhitzen und kochend heiß darüber gießen. Das Glas sofort verschließen.

Tipp:

Diese Birnen passen sehr gut zu Hasenbraten und anderen Wildgerichten. Dazu schmeckt besonders gut die Blaubeer-Preiselbeer-Marmelade mit Assugrin. Ergibt 1 1/2 l Glas.

Kalorien: 790 Kcal - 3307 KJ

Kalorienersparnis durch Assugrin:

2364 Kcal = 9895,7 KJ

BE: 10,1

Aus dem Buch das Süße leben ohne Zucker

Süß-saure Glasgurken

Zutaten für 2 Gläser a 1/2 l:

2 Salatgurken (1000 g),

250 g kleine runde Zwiebelchen,

2 Lorbeerblätter,

1 kleines Stück Ingwerknolle (40 g).

Sud:

1 TL Senfkörner,

1 TL Pfefferkörner,

1/2l Wein- oder Kräuternessig,

1/8 l Wasser.

2-2 1/2 EL Assugrin Exquisit flüssig,

1 TL Salz,

etwas gehackter Dill.

Gurken schälen und mit dem Buntmesser in ca. 1,5 cm breite Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen. Ingwerknolle schälen und in dünne Scheiben schneiden. Für den Sud Gewürze und die Ingwerscheiben aufkochen. Gurkenscheiben und Zwiebeln einlegen und etwa 15-20 Min, mehr ziehen als kochen lassen. Herausheben und in heiß ausgespülte Gläser füllen. Sud noch einmal aufkochen und heiß über die Gurken gießen. Heiß verschließen und erkalten lassen.

Kalorien pro Glas:

117,5 Kcal = 492 KJ Kalorienersparnis durch Assugrin

pro Glas: 910 Kcal = 3810 KJ

BE: 1,4

Aus dem Buch das Süße leben ohne Zucker

Süße Gurken

Zutaten für 2 Gläser a 1/2 l:

1000 g Salat- oder gelbe Schälgurken,
40 g Salz.

Sud:

1/4 l Kräuternessig,
1 1/2-2 EL Assugrin Exquisit flüssig,
1 TL Senfkörner,
1 EL Gurkengewürz,
1 Lorbeerblatt.

Gurken schälen, halbieren und entkernen. Mit Salz einreiben und etwa 12 Stunden ziehen lassen. Dann abspülen und mehrmals wässern, anschließend abtrocknen. Für den Sud alle Zutaten zum Kochen bringen. Die noch einmal quer halbierten Gurken einlegen und kurz darin ziehen lassen. Herausnehmen und dicht an dicht in die heiß ausgespülten Gläser stellen. Sud noch einmal aufkochen und heiß über die Gurken gießen. Gläser sofort verschließen.

Kalorien pro Glas:

50 Kcal = 209 KJ Kaloriensparnis durch Assugrin

pro Glas: 689 Kcal - 2886 KJ

BE: 0,5

Aus dem Buch das Süße leben ohne Zucker

Essig Spezialitäten

Essig Spezialitäten	43
Apfel-Kompott	44
Apfelringe in Calvados	44
Gemüse in Senfsoße.....	45
Marinierter Fenchel	46
Mirabellen, eingekocht.....	46
Spargel einmachen	47
Tomaten Zwiebel Gemüse.....	48
Ungarischer Gemüsesalat.....	48
Birnen-Zimt-Essig	49
Blüten-Essig	49
Chili-Knoblauch-Öl:	49
Chiliöl:	50
Dill-Kapern-Essig	50
Estragon-Essig	50
Gewürz-Essig	50
Himbeere Essig.....	50

Lorbeer-Pfeffer-Essig.....	51
Nussöl:	51
Orangen-Ingwer-Essig.....	51
Orangenessig	51
Walnuss-Essig	52

Apfel-Kompott

Zutaten für 3 Gläser a 500 ml

1,5 kg süßsaure Äpfel

1 unbeh. Zitrone

125 ml Weißweinessig

375 ml trockener Weißwein

ca. 350 g Zucker

1 Zimtstange

3 Gewürznelken

1 Pck. "Einmach-Hilfe"

ZUBEREITUNG

1. Die Äpfel schälen, mit einem Apfelausstecher entkernen und in Spalten oder Ringe schneiden.

Die Zitrone heiß waschen und trockentupfen. Die Schale als Spirale abschneiden. Die Frucht halbieren und auspressen.

2. Essig, Weißwein, Zucker, Zimtstange, Gewürznelken, Zitronenschale sowie Saft in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Die Äpfel hinzufügen und darin glasig, aber nicht zu weich werden lassen. Dann die Früchte mit einer Schaumkelle vorsichtig heraus heben und in heiß ausgespülte Gläser geben.

3. Die Zitronenschale aus dem Sud entfernen. Die Gewürz Flüssigkeit zum Kochen bringen, "Einmach-Hilfe" einrühren und den Sud über die Äpfel gießen. Die Gläser sofort verschließen.

Lisa 2004

Apfelringe in Calvados

Zutaten für 3 Gläser (ä ca. 500 ml Inhalt)

4 je 1 kleine unbehandelte Orange und Zitrone

1 l klarer Apfelsaft I-'

3 Zimtstangen

9 Gewürznelken

4 Anissterne

2-3 Stiele Zitronenmelisse

150 ml Calvados

200 g getrocknete Apfelringe

Zubereitung

1. Zitrusfrüchte heiß abwaschen, trockentupfen und mit einem Sparschäler je 3 dünne Schalenstreifen von den Früchten abschälen.
 2. Apfelsaft, Zimtstangen, Nelken, Anissterne, Orangen- und Zitronenschale aufkochen lassen. Melisse waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Je 50 ml Calvados in jedes Glas geben.
 3. Apfelringe und Melisse in die Gläser verteilen und den heißen Apfelsaft darauf gießen. Gläser mit Einmachfolie und Gummiringen gut verschließen und abkühlen lassen. Im Kühlschrank ca. 1 Woche durchziehen lassen. Zubereitungszeit ca. 20 Minuten (ohne Wartezeit)
- Mini Nr. 49/02

Gemüse in Senfsoße

Zutaten für 3 Gläser a 500 ml Inhalt:

150 g tiefgefrorene Erbsen
je 1 rote und grüne Paprikaschote
150 g Salatgurke
1 Dose (212 ml) Gemüsemais
150 g grobes Salz
2 Knoblauchzehen
500 g mittelscharfer Senf
300 g Zucker
2 TL Kurkuma
1 TL Pfeffer
1/4 TL Chilipulver
1/2 l Rotwein-Essig
15 g Speisestärke
evtl. Salz

Zubereitung:

Erbsen auftauen lassen. Paprika und Gurke putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Mais abtropfen lassen. Gemüse lagenweise mit dem Salz in eine hohe Schüssel schichten, beschweren und ca. 24 Stunden ziehen lassen. Anschließend kalt abspülen und abtropfen lassen. Für die Soße Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Mit Senf, Zucker, Gewürzen und Essig aufkochen. Gemüse darin bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen. Gemüse in heiß ausgespülte Gläser füllen. Stärke und 2 Esslöffel Wasser glattrühren, in die Soße rühren und ca. 3 Minuten köcheln lassen. Evtl. mit Salz abschmecken. Soße über das Gemüse gießen. Sofort verschließen und ca. 14 Tage kühl stellen.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten (ohne Wartezeit)

Marinierter Fenchel

Das brauchen Sie für 2 Gläser a 500 ml

500 g Fenchel

8 Knoblauchzehen

1 Chilischote

250 ml Weißweinessig

3 EL Zucker

1 TL grüne Pfefferkörner

1 Sternanis

1 Zweig Rosmarin

1/2 TL Salz

So wird's gemacht

1. Den Fenchel putzen, waschen und längs vierteln. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und den Fenchel darin ca. 4 Min. blanchieren. Herausnehmen, kalt abschrecken auf Küchentuch abtropfen lassen und beiseite stellen.

2. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Chilischote längs aufschlitzen, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch waschen. Knoblauch, Chilischote, Essig, Zucker, Pfefferkörner, Sternanis, Rosmarin, Salz und 250 ml Wasser in einem Topf aufkochen lassen, vom Herd nehmen. Den Fenchel hineingeben und über Nacht durchziehen lassen.

3. Am nächsten Tag das Ganze nochmals aufkochen lassen, in saubere Einmachgläser füllen und gut verschließen.

Pro Glas ca. 160 kcal, E 7 g, F 1 g, KH 26 g

Zubereitung: 30 Min.,

Marinieren: über Nacht

Trend der Frau 29/03

Mirabellen, eingekocht

Insgesamt:

E: 20 g, F: 6 g, Kh: 589 g,

KJ: 10936, kcal: 2617

Gut vorzubereiten

etwa 3 kg Mirabellen (für 4 Gläser von je 1 l Inhalt)

Für die Zuckerlösung:

250-375 g Zucker

1 l Wasser

Zubereitungszeit: 60 Min.

1. Mirabellen waschen, gut abtropfen lassen, entstielen, in die vorbereiteten Einkochgläser bis fast unter den Glasrand füllen.

2. Für die Zuckerlösung Zucker mit Wasser zum Kochen bringen, kurz aufkochen lassen (Zucker muss sich vollständig lösen), abkühlen lassen und über die Mirabellen gießen.

3. Gummiring und Deckel nass auf den gesäuberten Glasrand legen, mit Bügeln oder Federn verschließen. Gläser auf einem Einsatz in den Einkochtopf stellen, mit so viel kaltem Wasser füllen, dass die Gläser zu 3/4 von Wasser umgeben sind.

4. Das Wasser zum Kochen bringen, bei 75 C kochen lassen. Veränderung: Die Mirabellen entsteint einkochen.

Tipp:

Zitronenschale von 1 unbehandelten Zitrone oder Stücke von 1 Zimtstange in die Gläser verteilen.

Spargel einmachen

(4 Kg ergab mir 5x1liter glas)

4 kg Spargeln,

ca 4 l Wasser,

2 g Zitronensäure,

2 l Wasser

20 g Salz,

10 g Zucker,

von einer Zitrone den Saft +

5 Zitronenschalestreifen breit schäle

großzügig die Spargel schälen das holzige weg. und auf die Höhe der Gläser scheiden!

Wasser mit der Zitro/säure aufkoche die Spargel mit Tuch bedecken 3 Min klein Feuer kochen.

danach die Spargel einige Zeit ins fliesende kalte Wasser legen. kühlen Spargeln trocken und vorsichtig in die Gläser füllen ,ohne die Spitze zu beschädige

Am besten geht das wenn du Glas waagrecht hältst !!

Wasser Salz, Zucker und Zitrosaft aufkochen über Spargel gießen. Zuletzt noch Zitronenschalenstücke auf die Gläser verteilen und die Deckel gut schließen. In ein heißes Wasserbad stellen (lauwarmes wasser bis 3/4 der Glashöhe) und bei 98 Grad ca 50 bis 60 Minuten pasteurisieren.

Rausnehmen und abkühlen lassen.

diese Spargeln sind bis 1 Jahr haltbar.

Anschreiben der Gläser nicht vergessen

Der Spargelsud kann für Suppe, Sauce gebraucht werden.

Gläser im Backofen geht auch, jedoch sollte man die Deckel einzeln mit Alufolie, abdecken

so verhindert man das austrocknen der Gummiringe! Noch was die Gläser sollten einander nicht berühren. Temperatur je nach Backofen untere Rille*

NICHT SO MEIN DING BACKOFEN!!

Tomaten Zwiebel Gemüse

Das brauchen Sie für 5 Gläser a 370 ml

750 g Kirschtomaten

500 g Perlzwiebeln

350 ml Kräuteressig

200 g Zucker

1 EL Salz

12 Pimentkörner

1 TL Dillsamen

5 Lorbeerblätter

2 EL Basilikumblätter

So wird's gemacht

1. Tomaten waschen, Stielansätze herausschneiden und die Haut mehrmals einritzen. Zwiebeln abziehen. Essig, Zucker und Salz in 750 ml Wasser aufkochen lassen, bis sich Zucker und Salz gelöst haben.

2. Piment und Dillsamen in die Einmachgläser geben, darauf Tomaten und Perlzwiebeln schichten. Pro Glas 1 Lorbeerblatt und einige Blättchen Basilikum dazwischen stecken. Das Ganze mit dem heißen Essigsud bis zum Rand auffüllen und die Gläser gut verschließen.

3. Die befüllten Gläser in einen Topf stellen und bei geschlossenem Deckel im kochenden Wasserbad ca. 30 Min. sterilisieren. Noch einige Minuten stehen lassen, dann die Gläser herausnehmen und abkühlen lassen.

Pro Glas ca. 77 kcal, E 1 g, F 0,5 g, KH 17 g

Zubereitung: 75 Min.,

Kochen: ca. 40 Min.

Trend der Frau 29/03

Ungarischer Gemüsesalat

etwa 7 Gläser zu je 720 ml

Zutaten:

1 kg grüne Paprikaschoten

1 kg Tomaten

1 kleiner Kopf Weißkraut

1 große Zwiebel

1 Peperoni

Für die Essig-Zucker Lösung:

1 l Kräuter oder Weinessig

1,5 l Wasser

150g Zucker

4 TL Salz

3 EL schwarze Pfefferkörner

1 Pck. Einmachhilfe

Paprikaschoten halbieren, entstielen, entkernen, die weißen Scheidenwände entfernen, die Schoten waschen, abtropfen lassen und in dünne Streifen schneiden. Tomaten waschen, abtropfen lassen, die Stängelansätze herausschneiden und die Tomaten vierteln.

Vom Weißkraut die äußeren Blätter entfernen, den Kohl achteln, den Strunk herausschneiden, den Kohl waschen, abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden oder hobeln

Zwiebel abziehen, evtl. halbieren, in dünne Scheiben schneiden und in Ringe teilen. Peperoni entstielen, entkernen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Die vorbereiteten Zutaten vermengen und in die vorbereiteten Gläser füllen.

Für die Essig-Zucker-Lösung Essig mit Wasser, Zucker, Salz und Pfefferkörnern zum Kochen lassen, bis der Zucker gelöst ist. Die Lösung kochend heiß über das Gemüse gießen und die Gläser mit Twist off Deckeln verschließen.

Nach 12- 24 Std. die Essig -Zucker- Lösung abgießen, zum kochen bringen, von der Kochstelle nehmen, die Einmachhilfe unterrühren und die heiße Flüssigkeit randvoll über das Gemüse gießen. Die Gläser sofort verschließen und 5 min. auf dem Deckel stehen lassen.

Kühl und dunkel hält sich der Salat ca. 6 Mon.

Birnen-Zimt-Essig

1 geschälte und gewürfelte Birne und 2 Zimtstangen in 500 ml Obst- oder Apfelessig ziehen lassen. Eventuell mit frischem Zimt verfeinern.

Blüten-Essig

1 Hand voll ungespritzte, essbare Blüten (z. B. Rosen, Veilchen, Borretsch, Kapuzinerkresse, Lavendel, Holunder) gemischt oder nach Einzelsorten getrennt mit 300 ml Weißweinessig begießen und 1 Woche durchziehen lassen. Filtern, umfüllen und anschließend mit 1 bis 2 schönen, großen Blüten garnieren.

Chili-Knoblauch-Öl:

2 EL Sesam (z. B. schwarzer und heller)

4 rote Chilischoten

4 Knoblauchzehen

ca. 1/2 l Olivenöl

Nuss-Pistazien-Öl:

200 g Walnusskerne

60 g Pistazienkerne

1/4 l Walnussöl (z. B. von Vitaquell)

ca. 1/4 l Sonnenblumenöl

Zubereitung

1. Orangenessig:

Orangen heiß waschen und trockenreiben. Karambole waschen. Alles in Scheiben schneiden. Obstscheiben, Zimt, Orange-Bäck und Nelken in eine saubere Flasche füllen. Mit Essig auffüllen. Verschlossen an einem kühlen Ort ca. 1 Woche durchziehen lassen.

Haltbarkeit: 3-4 Monate.

Chiliöl:

Sesam rösten und grob zerstoßen. Chilischoten waschen, längs einritzen. Knoblauch schälen, in Scheiben schneiden. Vorbereitete Zutaten in eine saubere Flasche füllen. Mit Öl auffüllen und an einem kühlen Ort ca. 1 Woche durchziehen lassen.

Haltbarkeit: 3-4 Monate.

Dill-Kapern-Essig

1 Bund Dill (ganze Zweige), 3 EL Kapern und 500 ml Weißweinessig ziehen lassen.

Estragon-Essig

5-6 ganze Estragonzweige und 2 grob gehackte Schalotten in 500 ml Weißweinessig ansetzen.

Gewürz-Essig

1 ungeschälte, unbehandelte Orange in Scheiben, 5 EL Korinthen, 4 Zimtstangen, einige Gewürznelken und 3-4 Anissterne in 500 ml Obstessig ziehen lassen. Dabei kann das Orangen-Fruchtfleisch ausflocken. Das beeinträchtigt aber nicht das Aroma und wird beim Filtern entfernt.

Himbeere Essig

Zutaten für 4 Flaschen a 500 ml

1 kg TK-Himbeeren

1 l Rotweinessig

1 kg brauner Kandis

So wird's gemacht:

Alle Zutaten mischen und eine dekorative Flasche füllen. 4 Wochen dunkel und kühl lagern. Dabei die Flasche ab und zu vorsichtig drehen und schütteln.

Lea Nr. 35/02

Lorbeer-Pfeffer-Essig

7-8 große Lorbeerblätter (am besten frische),

1 EL Wacholderbeeren und

2 EL weiße oder schwarze Pfefferkörner in

500 ml Weißweinessig ansetzen.

Nussöl:

Walnüsse und Pistazien hacken. In eine saubere Flasche füllen und mit beiden Ölen auffüllen. Ca 1 Woche an einem kühlen Ort ziehen lassen.

Haltbarkeit: 3-4 Monate.

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

Bella Nr. 49/03

Orangen-Ingwer-Essig

1 geschälte und gewürfelte Orange und 2 EL gehackten Ingwer mit 500 ml Weißwein oder Champagneressig (vorzugsweise Winzeressig) begießen.

Nach dem Ruhen durchfiltern und mit Orangenschalenstreifen garnieren.

Orangenessig

Zutaten für 3 Flaschen (a ca. 3/4 l Inhalt)

Orangenessig:

1 kleine unbehandelte Orange

1 Blutorange

1 Karombole (Sternfrucht)

2 Zimtstangen

1 Päckchen Orange-Back

6-8 Gewürznelken
ca. 1/2 l Obstessig

Walnuss-Essig

50-100 g halbierte Walnüsse (wenn möglich frische, bei denen sich das hellbraune Häutchen noch abziehen lässt) und 500 ml Rotweinessig mischen. Durch die Farbstoffe in der Nusshaut kann sich der Essig während der Ruhephase braun-violett färben.

Früchte in Alkohol

Früchte in Alkohol	52
Ananas in weißem Rum	52
Beschwipste Aprikosen oder Pflaumen	53
Eingelegte Cocktailfrüchte.....	53
Exotischer Rumtopf.....	53
Hyprocras, ein mittelalterlicher Gewürzwein	54
Kirschen in Amaretto.....	55
Rum-Kandis	55
Rum-Kirschen.....	55
Safran-Birnen in Weißwein	55
Weinbrand-Früchte	57
Williamsbirnen im Weinsud	57
Würzige Weinbrandrosinen.....	58

Ananas in weißem Rum

man nehme:

- 1 frische Ananas
- 1 Mango
- 1-2 Vanilleschoten
- 1 Flasche weißen Rum
- 8 EL Weißer Kandis

1 Glasgefäß, dass man gut verschließen kann. (Größe ca. 1-2L)

Glasgefäß gut ausspülen, Ananas in grobe Stücke schneiden die Hälfte in das Gefäß geben, die Hälfte des Kandis darauf und Vanilleschote dazugeben, dann die Mango schälen auch in grobe Stücke schneiden, dazu, wieder etwas Kandis, dann die restliche Ananas. Zum Schluss den Restlichen

Kandis - mit dem Rum auffüllen, soll bis oben bedeckt sein. Ca. 3-4 Wochen kühl und dunkel stellen. Und dann genießen, pur oder über Vanilleeis, und und und

Beschwipste Aprikosen oder Pflaumen

2- 3 El Kandiszucker, das Glas mit getrockneten Aprikosen oder Pflaumen gut füllen und mit einem guten Cognac oder Korn übergießen. Schönes Etikett drauf. Fertig! Mindestens 14 Tage gut durchziehen lassen. Immer mal wieder umdrehen. Schmeckt lecker zu Eis oder Pudding oder....

Eingelegte Cocktailfrüchte

(2 Gläser a ca. 500 ml)

1 kg unbehandelte, gemischte Zitrusfrüchte (Limetten, Kumquats, Zitronen, Orangen etc.)

2 Vanilleschoten

2 Zimtstangen

4 Sternanis

500 g Zucker

2 fest verschließbare Gläser mit kochendem Wasser ausspülen.

Früchte unter heißem Wasser abbrausen, trockentupfen und nach Belieben in Scheiben, Spalten oder Stücke schneiden.

Vanilleschoten längs aufritzen, mit Zimtstangen, Sternanis und Fruchtstücken in die Gläser geben.

500 ml Wasser und Zucker mischen, unter Rühren aufkochen und köcheln, bis sich der Zucker gelöst hat. Über die vorbereiteten Früchte gießen, diese müssen vollständig bedeckt sein. Gläser verschließen, auskühlen lassen.

Vor dem Verzehr 1 Woche ziehen lassen. Ca. 4 Wochen haltbar.

Exotischer Rumtopf

1kg frische Ananas,

1kg frische Mangos (3-4 Stck),

100g Kumquats(Zwergorangen),

1kg Zucker,

ca 2,5 Flaschen a 0,7l 54%igen Rum.

Früchte schälen(außer den Zwergorangen) und in mundgerechte Stücke schneiden.

Kumquats in dünne Scheiben schneiden, Früchte in einen Rumtopf füllen Zucker drauf geben, 2 Std ziehen lassen. Rum drübergießen, Früchte müssen damit vollständig bedeckt sein. Eine umgedrehte Untertasse zum Beschweren drauflegen und den Topf mit Klarsichtfolie und dem Deckel gut verschließen. 3 Wochen ziehen lassen.
Zum Verschenken in hübsche Gläser füllen, die hübsch dekoriert werden können.

Ist auch als Nachtisch mit Vanilleeis super.

Hyprocras, ein mittelalterlicher Gewürzwein

Zutaten

1 Flasche roter Burgunder
40 gr. Zimt
50 gr. gemahlene Ingwerwurzel
2-3 Msp. Nelkenpulver
1 Msp. Kardamom
1 Tröpfchen Rosenöl (aber bloß keines für die Aromalampe! man kann auch 1-2 EL Rosenwasser aus dem Asia- oder Indienshop nehmen)
400g Zucker

Zubereitung:

Den Wein gut mit dem Rosenöl und dem Zucker vermischen. Die Gewürze in einen Teesack aus Baumwolle oder Zellstoff geben, mit einem Bindfaden zubinden, und mindestens 3 Stunden in dem Wein ziehen lassen.

Der Wein hält sich kühl etwa 2 Wochen, bei mir leider maximal ein Wochenende *hicks*

Übrigens kann man mit folgenden Gewürzen abrunden und herumexperimentieren:

1 Prise Weihrauch (ein paar zerstoßene Weihrauchkörnchen)
1 Prise schwarzen Pfeffer
1 Prise Muskatnuss

Der Ingwer, welcher ein wenig scharf ist, kann durchaus mit derselben Menge Galgant ersetzt werden. Er ist weniger scharf als Ingwer, schmeckt etwas parfümartig und verleiht dem Wein eine gewisse aromatische Schärfe, man bekommt ihn in Asialaden oder in der Apotheke.

Kirschen in Amaretto

Sauerkirschen aus dem Glas
ganze, süße Mandeln
Amaretto

Die Kirschen abtropfen lassen und den Saft auffangen. Die Mandeln überbrühen und abziehen (oder du nimmst schon fertige, sind aber teurer). In jede Kirsche eine ganze Mandel stecken, die Kirschen in ein Bügelglas geben und soviel Amaretto auffüllen bis sie bedeckt sind. Noch etwas Kirschsafft dazu geben und das ganze ein paar Tage durchziehen lassen. Danach muss man auch nicht sofort alles aufessen. Schmeckt besonders lecker zu Vanilleeis und Cremes.

Rum-Kandis

Meine Mama überraschte mich mal mit einem kleinen Glas vollgefüllt mit einer sirupartigen Konsistenz. Man kann es zum Süßen in den Tee geben, oder z.B. Desserts verfeinern. Super lecker.

Man füllt ein Glas mit braunem Kandis und füllt es voll mit braunem Jamaika-Rum. Deckel drauf und ein paar Monate/Jahre stehen lassen. Der Kandis löst sich dann nach und nach auf und alles wird lecker und dicklich..

Rum-Kirschen

500 g reife Kirschen (Schattenmorellen)
250 g Zucker
1 kl Flasche Rum (54% Vol)

Die Kirschen waschen, gut abtropfen lassen und die Stiele entfernen (nicht entsteinen), mit Zucker und rum in ein verschließbares Glas geben.

Safran-Birnen in Weißwein

1750 g reife, aber feste Birnen (etwa 7-8 Stück),

Essigwasser (bestehend aus 2 EL Essig Und Soviel Wasser, dass die Früchte bedeckt sind).

Für den Sud:

1/4 l trockener Weißwein,
Saft und Schale einer unbehandelten Zitrone,
1 Döschen Safran,
2 Zimtstangen,
8 Gewürznelken,
2 EL Assugrin Exquisit flüssig,
1 Messerspitze Ascorbinsäure.

Birnen schälen und halbieren. Mit einem Kugelausstecher das Kerngehäuse ausstechen und den Blütenansatz und Stiel herausschneiden. Früchte in leichtes Essigwasser legen, damit sie nicht anlaufen. Für den Sud Weißwein mit den Gewürzen, Zitronenschale und Saft aufkochen lassen. Die Birnen (aber nur so viele, dass sie bedeckt sind) einlegen und etwa 5-8 Min. mehr ziehen als kochen lassen. Birnen in die vorbereiteten Gläser schichten. Den Sud noch mit 1/4 l Wasser auffüllen und zum Kochen bringen. Ascorbinsäure in den Sud rühren (die Säure verhindert das Braunwerden der Birnen und hebt den Geschmack hervor). Sud über die Birnen gießen und die Gläser sofort verschließen. Ergibt 2 Gläser a 1 l oder 4 Gläser a 1/2 l.

Kalorien pro Glas (1 l):

720 Kcal = 3014 KJ

Kaloriensparnis pro Glas (1 l) durch
Assugrin: 656 Kcal = 2746 KJ BE

pro Glas: 9,1

Kalorien pro Glas (1/2 l):

360 Kcal = 1507 KJ

Kaloriensparnis pro Glas (1/2 l)
durch Assugrin: 328 Kcal=1373 KJ

BE pro Glas (1/2 l): 4,5

Aus dem Buch das Süße leben ohne Zucker

Weinbrand-Früchte

(1 Glas ca. 1l)

10 Mandarinen (ohne Kerne)
Saft einer Orange
150g Zucker
ca. 1/4 l Weinbrand zum Auffüllen

Mandarinen schälen, in Stücke teilen und alles Weiße entfernen. Orangensaft und Zucker verrühren und kochen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Mandarine in die heiße Zuckerlösung geben, durchschwenken und darin erkalten lassen. In ein passendes Glas füllen, mit dem Weinbrand auffüllen, gut verschließen und kühl und dunkel lagern.

Williamsbirnen im Weinsud

(1Glas a 1,5 l)

4 reife Williamsbirnen
Saft einer Zitrone
400 ml trockener Weißwein
125 g Zucker
1 Zimtstange
1 EL bunte Pfefferkörner
einige Spritzer Tabasco
3 Gewürznelken
je 1/2 TL gemahlener Anis und Kardamom

Ein passendes verschließbares Einmachglas heiß ausspülen.

Birnen schälen ohne den Stiel zu entfernen (bleiben in ihrer Form - nicht teilen)

Früchte mit Zitronensaft beträufeln.

Wein, Zucker, 400 ml Wasser und Gewürze in einen Topf geben, aufkochen.

Birnen hineinsetzen und bei schwacher Hitze ca. 5 min. garen.

Obst aus dem Sud heben und in das Glas setzen. Den Sud darüber gießen, so dass die Birnen ganz bedeckt sind, auskühlen lassen und das Glas fest verschließen. Die Birnen 5 Tage ziehen lassen.

Kühl und dunkel gelagert ca. 1 Monat haltbar.

Würzige Weinbrandrosinen

(1Glas ca.1l)

500 g Rosinen
50 g weißer Kandis
2 fingerlange Zimtstangen
4 Stücke Sternanis
1 Vanilleschote
ca. 1/2l Weinbrand zum Auffüllen

Rosinen mit heißem Wasser abspülen und gut trockentupfen. Zusammen mit Kandis, Zimtstangen, Sternanis und aufgeschlitzter Vanilleschote in ein passendes, gut verschließbares Glas geben und mit Weinbrand auffüllen, bis alles bedeckt ist. Verschließen.

Haltbarkeit: ca. 1 Jahr

Es können auch statt Rosinen getrocknete Sauerkirschen (Reformhaus) verwendet werden.

Gelee

Gelee.....	58
Ananasgelee	59
Apfel-Calvados-Gelee	60
Apfel-Möhren-Gelee	61
Apfel-Wacholder-Gelee	61
Apfelgelee.....	61
Speedys Apfelkorngelée.....	62
Apfelgelee mit Mandelsplittern.....	62
Birnen Pflaumengelee.....	63
Brombeer-Apfel-Gelee	63
Citrus-Gelee mit Fruchtstückchen	64
Dreifrucht-Gelee	64
Erdbeer-Gelee	65
Erdbeere-Gelee	65
Erdbeergelee mit Ricottasoße.....	66
Feines Tee-Gelee	66
Glühwein - Gelee vom Weingut Stauffer	67
Granatapfelgelee	68
Grapefruit-Gelee.....	68
Holunderblüten Gelee:.....	69
Holunderblütengelee	69
Herbstgelee	69
Johannisbeer-Apfelgelee	71
Johannisbeer-Himbeergelee	71

Johannisbeer-Kirsch-Gelee I	71
Johannisbeergelee	72
Abwandlung:	72
Kaktusfeigengelee.....	73
Kirschegelee mit Himbeeren	73
Lavendelgelee	74
Löwenzahn-Gelee	74
Minze-Stachelbeergelee	75
Minzegelee.....	75
Mirabelle mit Vanille.....	76
Mispel-Gelee	77
Orange-Wein-Salbei-Gelee:	77
Erdbeer-Orangenmarmelade:	78
Rosen-Weingelee:	78
Süßkirsch- Pflaumen-Gelee	79
Pflaumengelee.....	79
Herbstgelee	79
Pflaume mit Grappa	80
Pflaumenmus	80
Quittengelee	81
Quittengelee mit Vanille.....	81
Rhabarbergelee	82
Rosengelee	83
Rote-Rüben-Apfel-Wein-Gelee	83
Rote-Trauben-Holunderblüten-Gelee	83
Rotes Johannisbeer-Gelee.....	84
Schlehen-Birnen-Gelee	84
Schlehen-Quitten-Gelee.....	85
Schlehengelee	85
Schlehensaft	85
Tannenschösslingsgelee.....	86
Waldkönigin Wald- und Wiesengelee	86
Waldmeister - Wein – Gelee	87
Waldmeister-Gelee.....	87
Waldmeistergelee	88
Weingelee.....	88
Weintraubengelee	89
Weintraubengelee	89
Weißwein-Vanille-Gelee mit Weintrauben	90
Zitronen-Gelee	90
Zwetschgen-Birnen-Gelee mit Minze und Zimt	91
Zusammen gestellt von Renate1 CK, 07.07.2004	91

[Ananasgelee](#)

Zutaten:

50 dag reife Ananas, ,
20 dag Rohrzucker,
2 dag Agar-Agar oder Gelatine,
1 kleine Ananas für die Garnitur

Zubereitung:

Alles aufkochen, 15 Minuten weiterkochen, die Hitze reduzieren und weitere 10 Minuten weiterköcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Ananas schälen und das Fruchtfleisch im Mixer pürieren und durch ein Spitzsieb oder durch ein Tuch passieren, dass man den Saft erhält. Zur Probe einen Esslöffel der Flüssigkeit auf einen Teller geben und in den Kühlschrank stellen. Es soll schnell gelieren. Ist alles in Ordnung, wird die Flüssigkeit mit den Ananassaft vermischt. Die kleine Ananas wird geschält und eine Hälfte davon in Scheiben geschnitten zur Dekoration oder zur Zubereitung einer Sauce . Die andere Hälfte wird in kleine Würfel geschnitten und mit der Ananassaftmischung verrührt und in kleine Förmchen gefüllt, die vorher mit kaltem Wasser gespült wurden. (Es können auch Kaffeetassen oder Gläser verwendet werden, wenn sich nach oben weiter werden). Im Kühlschrank für einige Zeit fest werden lassen.

Vor dem Herausnehmen aus den Formen werden diese vorsichtig unter heißem, fließendem Wasser erwärmt und das Ananasgelee auf Tellern mittig glasiert. Mit den Ananasscheiben garnieren oder mit einer Ananas-Kulis (Sauce) nappieren und mit Minzeblättern dekorieren

Apfel-Calvados-Gelee

1,5 kg Äpfel; säuerlich
1 Zimtstange
4 Gewürznelken
1 Zitrone, davon die Schale und der Saft
1 kg Gelierzucker;
1:1 4 El Calvados, ersatzweise Weinbrand
1 Glas Baby Äpfel
1/2 l Wasser (1)
3/4 l Saft (2)

Äpfel waschen, Stiele und Blüten entfernen. Äpfel samt Kerngehäuse in Spalten schneiden und in einen großen Topf geben. Zimt, Nelken, Zitronenschale und Wasser (1) zufügen. Erhitzen und 15 bis 20 Minuten kochen lassen. Sieb mit einem Mulltuch auslegen und die Apfelmasse einfüllen. Ablaufenden Saft auffangen. Saft (2) abmessen. Abkühlen lassen. Saft mit Zitronensaft und Gelierzucker verrühren. Erhitzen und ca. 4 Minu-

ten sprudelnd kochen lassen. Calvados zufügen. Heiß in vorbereitete Gläser füllen, evtl. Baby Äpfel hineingeben. Gläser sofort verschließen

Apfel-Möhren-Gelee

3 kg Äpfel
4 Stiele Zitronenmelisse
5 dl Wasser
350 g Karotten
500 g Diät-Gelier-Fruchtzucker
10 g Zitronensäure

Von den Äpfeln die Stiele entfernen, die Äpfel klein schneiden. Mit Melisse und Wasser aufkochen und weichdünsten. Einen Durchschlag mit einem Mulltuch auslegen, Äpfel hineingeben und den Saft auffangen. Vom Saft 1200 ml abmessen (bezogen auf Zubereitung mit 3 kg Äpfel). Karotten schälen und raspeln. Beides mit dem Fruchtzucker mischen. Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und 1 Minute sprudelnd kochen lassen. Abschäumen, Gelierprobe machen und in vorbereitete, heiß ausgespülte Gläser füllen

Apfel-Wacholder-Gelee

1,2 kg Äpfel (z.B. Golden Delicious)
1/4 l Wasser
1 kg Gelierzucker
2 Vanillestangen
2 Gläschen Wacholderschnaps

Die Äpfel waschen und mit dem Kerngehäuse in Stücke schneiden (nicht schälen). Mit Wasser weichkochen, dann das Fruchtmus durch ein Tuch pressen. Den kalten Saft (1 Liter) mit Gelierzucker und den aufgeschlitzten Vanillestangen unter Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die Vanillestangen entfernen, den Wacholderschnaps unterrühren. Das Gelee heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Apfelgelee

3/4 l Apfelsaft
1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

Zubereitung II
1 l Apfelsaft

1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

So gelingt es:

Zubereitung I

Äpfel waschen und in Stücke schneiden (nicht schälen), knapp mit Wasser bedeckt weich, aber nicht musig kochen und den Saft durch ein Tuch ablaufen lassen. Den kalten Apfelsaft mit dem Gelierzucker verrühren, unter Rühren zum Kochen bringen und 1 Minute sprudelnd kochen lassen. Danach in Gläser füllen und verschließen.

Zubereitung II

4 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Speedys Apfelkorngellee

750 ml Apfelsaft (100 %) mit folgenden Gewürzen aufkochen und nachher über Nacht ziehen lassen

4 ganze Nelken

2 Zimtstangen

1/4 TL abgeriebene Zitronenschale

Am nächsten Tag mit

3EL Zitronensaft,

2EL Ostmann Vanillearoma granuliert

500g Gelierzucker 2:1

zum kochen bringen

dann 2 cl Calvados dazugeben

in schöne Gläser je eine halbe Zimtstange und ein Sternanis (ca. 1 Min in Wasser abgekocht) legen.

Den Gelee darauf gießen und Gläser sofort verschließen.

Natürlich habe ich es mir nicht so kompliziert gemacht. Ich habe statt dem granulierten Vanillearoma ganz normales Aroma aus diesen kleinen Fläschchen genommen.

Und lacht bitte nicht: für zwei cl kaufe ich keinen Calvados, von dem die Flasche 11 EUR kostet! Also, was habe ich gemacht? den guten Berentzen Apfelkorn. Mmmh, lecker!

Apfelgelee mit Mandelsplittern

3/4 l konzentrierter Apfelsaft

(mit dem Dampfsafter aus 2 - 2,5 kg säuerlichen Äpfeln)

1 kg Gelierzucker
2 El weißer Rum
40 g Mandelsplitter

Saft mit Gelierzucker vier Minuten brausend kochen lassen. Rum und Mandelsplitter zugeben. Gelee in vier bis fünf Gläser füllen und sofort mit Einmachhaut und Gummiringen oder Vakuumdeckeln verschließen.

Erfasser: Christian

Datum: 29.09.1993

Birnen Pflaumengelee

(4 Gläser a 375 g)
2 kg Birnen
1 Zimtstange (8 cm)
4 Nelken
250 g rote Pflaumen
500 g Super-Gelier-Zucker

Birnen waschen, Stiel und Blütenansatz entfernen. Mit Kerngehäuse in grobe Stücke schneiden und mit Zimt, Nelken und 1 l Wasser aufkochen. Ca. 7 Minuten weich kochen.

Abkühlen lassen, dann durch ein feines Sieb drücken.

2. Pflaumen waschen, entsteinen, in Spalten schneiden.

1 Liter Saft mit Gelierzucker mischen.

Unter Rühren aufkochen und mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen.

Pflaumen zugeben, nochmals aufkochen.

3. Sofort in Schraubgläser füllen, verschließen, 5 Minuten umgedreht auf dem Deckel stehen lassen. Ca. 4 Monate haltbar.

Pro Portion (2 TL) ca. 60 kcal; kein Ei-weiß und Fett, 15 g Kohlenhydrate, Zubereitungszeit. ca. 35 Minuten (plus Kühlzeit) Frau von Heute Nr. 30/03

Brombeer-Apfel-Gelee

Brombeeren über Nacht mit etwas Zucker darüber gestreut im Kühlschrank ziehen lassen. am nächsten Tag die Brombeeren aufkochen, wenn sie kochen, Hitze abschalten, Deckel drauf, damit der Saft aus den Früchten ablaufen kann. 3-4 Stunden so stehen lassen, durch ein Sieb filtern, Brombeeren dabei mit einem Löffel andrücken, damit aller Saft abläuft.

den so gewonnenen Saft um 1/3 reduzieren (kann, muss aber nicht sein. bitte selbst entscheiden, ist abhängig von der Qualität, Süße, Sorte der Brombeeren).

Brombeersaft mit Apfelsaft (am besten Selbstgemachter aus Apfelstücken - wenn es geht, nicht im Entsafter, sondern nach Brombeersaft-Herstellmethode ()) mischen, Gelierzucker entsprechend der Saftmenge dazu und fertig kochen.

>> statt Apfelsaft kommt auch Nektarine sehr gut. reife Nektarinen überbrühen, dann Haut abziehen, Kern entfernen, in kleine Stücke schneiden. dann im Brombeersaft weichkochen, mit Zauberstab pürieren, erst dann Gelierzucker zufügen und fertig kochen. ist dann zwar kein glasklares Gelee mehr, aber soooooo lecker, dass man meint, den Sommer auf dem Brot zu haben <<

Citrus-Gelee mit Fruchtstückchen

Zutaten:

2 Grapefruits, mit rosa Fruchtfleisch (ca. 600 g schwer),

1 unbehandelte Orange,

1/2 Päckchen "Zwei zu Eins",

2 1/2-3 TL Assugrin Exquisit flüssig.

Eine Grapefruit schälen, die weiße Haut entfernen und das Fruchtfleisch filetieren. Die zweite Grapefruit entsaften. Orange halbieren, die eine Hälfte entsaften, die andere filetieren (ergibt zusammen etwa 3/8 l Flüssigkeit). Fruchtfleisch und Saft mit Assugrin Exquisit flüssig süßen, Gelierpulver "Zwei zu Eins" unterrühren und alles ca. 15 Min. ziehen lassen. In einen Topf geben und unter Rühren langsam erhitzen. Dann 1 Min. sprudelnd kochen lassen. Heiß in ein vorbereitetes Glas füllen und sofort verschließen.

Kalorien pro Glas:

251,3 Kcal = 1052 KJ

Kalorienersparnis pro Glas durch

Assugrin: 788 Kcal = 3298,5 KJ

BE: 3,6

Aus dem Buch das Süße leben ohne Zucker

Dreifrucht-Gelee

400 ml Roter Johannisbeer-Saft 200 ml Sauerkirsch-Saft 40 ml Brombeer-Saft 1 El Zitronen-Saft 25 g Gelierpulver 250 g Zucker Säfte und Zitronensäure in einen Topf geben. Gelierpulver und Zucker mischen und mit

den Säften verrühren. Unter ständigem Rühren eine Minute kochen, vom Herd nehmen und sofort in Gläser füllen. Fünf Minuten auf dem Kopf stehen lassen.

Erdbeer-Gelee

Zutaten:

400 g Erdbeeren, 200 g Zucker, Johannisbeersaft und Zucker.

Zubereitung:

Erdbeergelee lässt sich ohne Geliermittel nicht herstellen, da Erdbeersaft nicht geliert. Durch Zusatz von Johannisbeersaft, der sehr gut geliert, lässt sich aber trotzdem ein Gelee herstellen. In Folge des Zusatzes schmeckt freilich die Johannisbeere der Erdbeere ziemlich stark vor. Entweder presst man ein Quantum Erdbeeren aus, oder man bestreut 400 g Erdbeeren, die man ein wenig zerdrückt, mit etwa 200 g Zucker. Der Zucker saugt allen Saft sehr schnell heraus. Den ausgepressten Saft gießt man durch ein Sieb, setzt ihm ein gleiches Quantum Johannisbeersaft zu, sowie den nötigen Zucker und kocht den gemischten Saft solange bis die Geleeprobe einen ausreichenden Gelationsgrad anzeigt. Dann wird sofort in Gläser abgefüllt. Gelee-Probe: Man taucht einen Löffel in den Saft und lässt den letzten Tropfen davon auf Porzellan laufen. Wenn er nicht mehr zerfließt wie Wasser, sondern stehen bleibt, so ist das Gelee fertig.

.

Erdbeere-Gelee

Gelée de fraises

1 kg frische Erdbeeren

1 kg Gelierzucker

500 ml Wasser

- 1) Zucker und Wasser werden unter regelmäßigem Rühren zu einem dicken, klaren Sirup gekocht.
- 2) In diesen gibt man für kurze Zeit die Erdbeeren ohne dass diese zum Kochen kommen.
- 3) Die Masse wird dann durch ein Haarsieb passiert.
- 4) Dann wird der Saft wieder auf den Herd gebracht, dick gekocht und noch heiß in geeignete, vorgewärmte saubere Gefäße abgefüllt.
- 5) Gefäße möglichst schnell und noch heiß verschließen.

Weitere Tipps, Ratschläge, Variationen:

- Tipps: Die restlichen Beeren für Konfitüre oder als Kompott weiter verwenden

Quelle: foodnews.ch

Erdbeergelee mit Ricottasoße

Das brauchen Sie für 4 Personen

6 Blatt Gelatine
500 g Erdbeeren
2 EL Vanillezucker
70 ml Johannisbeersaft
250 g Ricotta (z. B. von Galbani)
6 EL Sahne
4 EL Milch
1 EL Zitronensaft
2 EL Vanillezucker
2 EL fein gehackte Pistazien

So wird's gemacht

1. Für das Gelee Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren waschen, putzen, davon 180 g mit Vanillezucker und Johannisbeersaft fein pürieren. Restliche Erdbeeren in feine Würfel schneiden, unter das Püree ziehen. Gelatine ausdrücken, bei kleiner Hitze auflösen, mit 4 EL Püree verrühren, in dünnem Strahl unter das restliche Püree rühren. Eine Savarienform kalt ausspülen, mit der Erdbeermasse füllen und ca. 3 Std. kalt stellen.

2. Für die Soße Ricotta, Sahne, Milch, Zitronensaft und Vanillezucker glatt rühren. Erdbeergelee auf eine Platte stürzen, mit einem Teil der Soße füllen. Mit Pistazien und eventuell mit Erdbeeren garnieren. Rest Soße separat servieren.

Pro Person ca. 250 kcal, E 12 g, F 12 g, KH 32 g

Zubereitung: ca. 30 Min.,

Kühlen: ca. 3 Std.

Frau im Trend Nr. 21/04

Feines Tee-Gelee

(3 Gläser a 450ml)

2 1/2 EL schwarzer Tee (z.B.: Assam, Ceylon, Earl Grey o.ä.)

1 EL Kardamomkapseln

1 TL Anissamen

1 unbehandelte Zitrone

500 g Extra-Gelierzucker 2:1

Twist-off-Gläser vorbereiten.

Teeblätter mit 900 ml kochendem Wasser aufgießen, Kardamomkapseln und Anissamen zufügen und ca. 5 min. ziehen lassen

Zitrone gründlich unter heißem Wasser abbrausen, gut trockenreiben und die Schale mit einem Zestenreißer in feinen Streifen abziehen.

Tee durchsieben. Sud mit Zitronenschale und Gelierzucker in einen Topf geben und aufkochen. Unter Rühren 1 min. sprudelnd kochen lassen.

Randvoll in die Gläser füllen, fest verschließen, ca. 10 min. auf den Deckel stellen.

Kühl und dunkel gelagert ca. 6 Monate haltbar.

Glühwein - Gelee vom Weingut Stauffer

Das der Glühwein nicht nur nach einem Spaziergang durch die kalte Winterlandschaft schmeckt zeigt dieses Rezept. Probieren Sie es doch einmal als Brotaufstrich oder zu einem Pfannkuchen.

Für 5 Gläser, Zubereitungszeit nur ca. 20 Minuten.

Zutaten:

550ml trockener Rotwein (z.B. unser Dornfelder Rotwein)

2 kl. Ingwerwurzelstückchen

1 Zimtstange

10 Gewürznelken

1 TL Pimentkörner

Saft von 2 Orangen

1 TL Rum

800 gr. Gelierzucker

Den Wein in einen Kochtopf geben und erhitzen. Die Gewürze zufügen.

Nun 10 Minuten ziehen lassen und die Gewürze wieder herausnehmen.

Dabei eventuell ein Sieb zur Hilfe nehmen.

Den Glühwein etwas abkühlen lassen. Orangensaft und Rum beifügen. Unter Rühren bei starker Hitze zum kochen bringen. Sobald alles bei ständigem Rühren durch und durch sprudelnd kocht den Zucker zufügen.

Mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen, dann von dem Herd nehmen.

In vorbereitete Gläser geben, mit den Deckeln verschließen und auf den Kopf stellen. Mindestens 5 Minuten auf dem Kopf stehen lassen.

Tipp: Anstelle des Rotweins können Sie natürlich auch unseren roten Traubensaft nehmen.

Ig maire

Granatapfelgelee

8 Granatäpfel,
500 g Himbeeren,
Gelierzucker (nach Saftgewicht),
2 EL frisch ausgepresster; Zitronensaft

Die Granatäpfel in einer feuerfesten Form zugedeckt in den auf 150° (Gas 1) vorgeheizten Backofen stellen und in etwa 1 Stunde ganz weich werden lassen. Dann aufschneiden und auf ein Mulltuch geben, das über eine Schüssel gespannt wurde. Die Granatäpfel - ohne sie auszudrücken - über Nacht abtropfen lassen. Am nächsten Tag die Himbeeren im Dampfsaftpfeife oder im Schnellkochtopf ebenfalls entsaften. Den Granatapfelsaft abwiegen und die doppelte Zuckermenge rechnen. Den Himbeersaft ebenfalls abwiegen und die gleiche Zuckermenge rechnen. Saft und Zucker mischen und unter Rühren aufkochen lassen. Dann erst den Zitronensaft einrühren und das Gelee noch einmal 2 Minuten kochen lassen. Eine Gelierprobe machen; eventuell noch eine Minute weiterkochen lassen. Dann sofort in vorbereitete Gläser füllen, abkühlen lassen und die Gläser verschließen. Das Gelee kühl und dunkel aufbewahren. (Haltbarkeit: 6 Monate)

Variante: Auf die gleiche Weise lässt sich auch ein fast ebenso exotisches Gelee aus Kaktusfeigen zubereiten. Sie werden ungeschält ebenfalls in einem feuerfesten Gefäß weich und mürbe gegart.

Grapefruit-Gelee

4 kg Grapefruits
3 Zitronen
50 g Kumquats (Zwergorangen) nach Belieben die doppelte Menge ersatzweise:

unbehandelte Orangen

1 kg Gelierzucker;

(1:1) 4 Zitronenmelissenstiele

3/4 l ausgepresster Saft Grapefruits und Zitronen auspressen. Kumquats waschen und in dünne Scheiben schneiden (Orangen in Stückchen). Den ausgepressten Saft abmessen. Mit Früchten und Gelierzucker mischen. Unter Rühren zum Kochen bringen. Dann 1 bis 2 Minuten sprudelnd kochen lassen. Zitronenmelisse waschen, trockentupfen und in Streifen

schneiden, zufügen. Evtl. abschäumen. Heiß in vorbereitete Gläser füllen. Verschließen.

Holunderblüten Gelee:

Ungefähr 8 - 10 Blütendolden
2l Wasser
1 unbeh, Zitrone
250 g Zucker
1/4 l Weinessig

Die Blütendolden vorsichtig waschen und die Blüten abschneiden.
In einem Gefäß mit weiter Öffnung mischst Du nun das Wasser, Zucker und Essig.

Dahinein kommt die in Scheiben geschnittene Zitrone und die Blüten.
Vorsichtig mischen. Das deckst Du mit einem Tuch ab und läst es für ca. 24 Std.

stehen. Dabei immer wieder mal vorsichtig rühren.

Am nächsten Tag wird das Ganze abgeseiht.

In einen Topf geben und mit 800 g Zucker und 2 Beuteln Gel fix mischen.
Unter rühren zum Kochen bringen und für 3 Min. sprudelnd kochen lassen.
Am besten nimmst Du einen hohen Topf, damit nix rausspritzt. Noch heiß in vorbereiteten. Twist off Gläser füllen und sofort verschließen. Gläser auf den Kopf stellen bis die Masse erkaltet ist.

Holunderblütengelee

1 kg Gelierzucker
1 L Wasser
7 Holunderblütendolden
1 Zitrone

Das Wasser, die Blüten und die in Scheiben geschnittene Zitrone in einem Topf 24 Std. ziehen lassen.

Am nächsten Tag abseihen und mit dem Gelierzucker aufkochen.

Heiß in Gläser abfüllen.

Herbstgelee

1 kg Zwetschgen
500 g Äpfel

500 g Birnen
1 Zimtstange
2 Lorbeerblätter
1 Zitrone; Saft davon
2 kg Gelierzucker

Früchte waschen. Zwetschgen halbieren und entsteinen. Äpfel und Birnen schälen. Kerngehäuse entfernen. Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Obst im Dampfsafter eine Stunde entsaften (Alternativ: Früchte in einem Topf so lange kochen, bis sie musig sind. Mus durch einen Saftbeutel geben und den Saft auffangen). Nach dem Entsaften 1,5 L Saft abmessen, falls nötig mit Wasser auffüllen. Saft mit Zimtstange, Lorbeerblättern, Zitronensaft und Gelierzucker in einen Topf geben. Alles gut verrühren und etwa 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Mit einer Schaumkelle den Schaum abschöpfen. Zimt und Lorbeerblätter entfernen. Gelee sofort in 5-6 saubere Twist-off-Gläser füllen und gut verschließen.

Himbeer- Johannisbeer-Gelee mit etwas Lavendel:

Himbeeren / Johannisbeeren, Verhältnis 1:1 (ich entsaftete kalt, dann ist das Gelee zwar nicht klar, aber die Kerne sind raus). 1 TL geribbelte Lavendelblüten mitkochen. In jedes Glas einen Lavendelzweig hineingeben

Himbeer- und Traubengelee

HIMBEERGELEE 1 kg Himbeeren 1 Orange 1 kg Zucker 1 pk Gelfix
TRAUBENGELEE

1500 g gelbe Trauben 1 Zitrone 1375 g Zucker 1 pk Gelfix

Für Babys und Kleinkinder. Am einfachsten und schonendsten lassen sich kleine Mengen Saft im Zentrifugen-Entsafter gewinnen. Im Schnellkochtopf lässt sich auch gut entsaften. Oder Sie kochen die Früchte in etwas Wasser und lassen sie über Nacht durch ein Tuch laufen. Himbeeren bzw. Trauben waschen, abtropfen lassen und putzen. Die Himbeeren im Schnellkochtopf entsaften (sie sind für den Entsafter zu zart), die Trauben im Entsafter oder nach einer anderen Methode. Für das Himbeergelee die Orange auspressen, den Saft durch ein Haarsieb gießen und mit dem Beeren-saft mischen. Mit Wasser auf 800 ml auffüllen. Etwas Zucker abnehmen und mit einem Beutel Gelfix mischen, unter den Saft rühren. Unter ständigem Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Den Zucker in das kochende Gelee einrühren, zum Kochen bringen und 1/2 Minuten sprudelnd kochen lassen, vom Herd nehmen, 5 Minuteniterrühren. Heiß in Gläser füllen. Für das Traubengelee die Zitrone auspressen, den Saft durch ein Haarsieb geben und unter den Traubensaft mischen. Fortfahren wie beim Himbeergelee.

Holundergelee mit Brombeeren

1 1/4 kg Holunderbeeren 200 ml Wasser 250 g Brombeeren 500 g Gelierzucker; Menge der Saftmenge sowie der Paketanweisungen anpassen Holunderbeeren von den Stielen abstreifen. Beeren waschen und abtropfen

lassen. Mit Wasser aufkochen und einige Minuten sprudelnd kochen lassen. Über Nacht in einem Küchentuch abtropfen lassen. Den aufgefangenen Saft nach Belieben mit Wasser verdünnen. Saft, Gelierzucker und Brombeeren in einem hohen Topf verrühren. Zum Kochen bringen und vier Minuten sprudelnd kochen lassen. Sofort in heiß ausgespülte Twist-Off-Gläser füllen und mit Deckel oder Einmachhaut verschließen.

Johannisbeer-Apfelgelee

Die Zutaten:

600 ml Johannisbeersaft
600 ml Apfelsaft
500 g Kölner Gelierzucker 3:1

So gelingt es:

Die kalten Säfte mit dem Gelierzucker vermischen und unter Rühren zum Kochen bringen. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Dann sofort randvoll in Gläser füllen und mit Twist-Off-Deckeln verschließen. Zubereitung der Säfte siehe Grundrezept.

Johannisbeer-Himbeergelee

Die Zutaten:

375 ml Johannisbeersaft
375 ml Himbeersaft
500 g Kölner Gelierzucker 2:1

So gelingt es:

Den kalten Beerensaft mit Gelierzucker vermischen und unter Rühren zum Kochen bringen. Bei starker Hitze unter Rühren eine Minute sprudelnd kochen lassen. Anschließend in Gläser füllen und mit Twist-Off-Deckeln verschließen.

Johannisbeer-Kirsch-Gelee I

1/2 l Johannisbeersaft
1/2 l Kirschsafte
4 Tl Agar-Agar
100 g Honig

ERFASST DURCH PETER MESS

Agar-Agar in den Saft rühren, diesen unter ständigem Rühren erhitzen, nicht sprudelnd kochen lassen.

Den Honig dazugeben, rühren und sofort in die vorbereiteten Gläser füllen und verschließen.

Agar-Agar:
wird aus Rot- oder Meeresalgen gewonnen. Durch seinen Pektin-Gehalt hat es eine sechs- bis siebenfache Gelierkraft gegenüber tierischen Geliermitteln. Man rechnet für einen halben Liter Flüssigkeit einen Teelöffel Agar- Agar.

Johannisbeergelee

Die Zutaten:

Zubereitung I

1 l Johannisbeersaft

1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

Zubereitung II

¾ l Johannisbeersaft

1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

So gelingt es:

Zubereitung I

Johannisbeeren Dampfsäften oder mit wenig Wasser kurz aufkochen und Saft durch ein Tuch ablaufen lassen. Den abgemessenen Saft mit Gelierzucker verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, in Gläser füllen und sofort verschließen.

Zubereitung II

Den abgemessenen Saft 1 Minute sprudelnd kochen lassen.

Abwandlung:

1/4 l Johannisbeersaft durch Orangen-, Himbeer-, Erdbeer- oder Sauerkirschsaft ersetzen.

Kaffeegelee

Vorbereitungszeit ca. 15 Minuten

Zutaten:

- 1 l Wasser
- 2 Zimtstangen
- 1 TL Kardamomkapseln
- 1 Orange, unbehandelt
- 5 El. Löslicher Kaffee
- 500 g Gelier-Zucker 2:1

Zubereitung:

Das Wasser aufkochen und mit Zimt und Kardamom 5 Minuten köcheln lassen. Die Gewürze entfernen. Orange waschen und mit einem Zestenreißer die Schale dünn abteilen. Kaffee, Gewürzwasser und Gelierzucker verrühren, aufkochen, 3 Minuten köcheln lassen. Orangenschale unterrühren und in saubere Gläser füllen. Sofort fest verschließen. Haltbarkeit: 6 Monate

Kaktusfeigengelee

750 g Kaktusfeigen; geschält
500 ml Wasser
500 g Zucker
60 ml Zitronensaft; fr. gepresst
90 ml flüssiges Pektin

Zerkleinerte Kaktusfeigen und Wasser in einem schweren Topf bei hoher Temperatur zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und die Früchte 15 Minuten köcheln lassen. Im Mixer oder in der Küchenmaschine zu einer glatten Püree verarbeiten. Durch ein Sieb zurück in den Topf passieren, Zucker zugeben und aufkochen lassen. Abschmecken und eventuell etwas Zitronensaft unterrühren. Das flüssige Pektin unterrühren, aufkochen und unter Rühren etwa 1 Minute kochen lassen. In warme, sterilisierte Gläser füllen und abkühlen lassen. Das Kaktusfeigengelee lässt sich bis zu 1 Monat im Kühlschrank aufbewahren.

Kirschgelee mit Himbeeren

1/2 l Sauerkirschsaft
250 g Himbeeren
2 cl Himbeergeist
500 g Gelierzucker
Zitronenmelisse

Sauerkirschsaft in einen Topf geben. Himbeeren waschen und mit dem Himbeergeist, gehackter Zitronenmelisse und Gelierzucker langsam mischen und zufügen. Unter Rühren zum Kochen bringen und 1 Minute kochen lassen. Gelee noch heiß in vorbereitete Gläser füllen und sofort verschließen.

Lavendelgelee

Zutaten :

200 ml Trockener Champagner, oder trockenen Weiswein
200 ml Apfelsaft
6 cl Creme de Cassis
60 g Zucker
2 El Zitronensaft
30 g Lavendelblüten
4 Tl Gelatine
4 El Wasser

Zubereitung :

Den Champagner oder Weiswein mit dem Apfelsaft, dem Cassis, Zucker und Zitronensaft vorsichtig erhitzen. Die Lavendelblüten hineingeben und zugedeckt ungefähr 10 Minuten ziehen lassen.

Die Gelatine im Wasser aufweichen lassen, dann leicht erwärmen, bis sich die Gelatine vollständig aufgelöst hat.

Die Lavendelblüten aus dem Sud herausnehmen und durch ein Tuch fest in die Flüssigkeit auspressen. Die Flüssigkeit erneut erwärmen, die aufgelöste Gelatine hinzufügen und umrühren. Das flüssige Gelee durch ein feines Sieb oder Tuch in ein Glas abgießen. Abkühlen und gelieren lassen.

Im Kühlschrank hält sich das Lavendelgelee etwa 14 Tage.

Löwenzahn-Gelee

Zutaten:

100 g Löwenzahnblüten
500 ml Wasser
600 g Gelierzucker
2 El Zitronensaft

Rezept:

Man entfernt die grünen Hüllblätter der Blüten, teilt die Blütenkörbchen und streift die Blüten heraus. Man bringt das Wasser zum Kochen, gibt die Blüten dazu und lässt 6 Minuten kochen. Danach wird abgeseiht und ausgedrückt.

Zum erkalteten Saft gibt man Gelierzucker und Zitronensaft. Man bringt nun zum Kochen und lässt 4 Minuten sprudelnd kochen. Das Gelee wird kochendheiß in Gläser abgefüllt und sofort verschlossen.

Minze-Stachelbeergelee

1 kg Grüne Stachelbeeren
1 l Wasser
1 Zitrone; Saft
1 kg Zucker; Menge anpassen
50 g Pfefferminzblätter
10 Salbeiblätter

Die Beeren halbieren, in dem Wasser mit Zitronensaft aufkochen und zugedeckt in 20 Minuten weich köcheln. Den Saft gewinnen und zu Gelee kochen: Saft wiegen und die gleiche Menge Zucker zugeben. Im offenen Topf einkochen und den sich bildenden Schaum öfters abschöpfen. Nach 20 Minuten die erste Gelierprobe machen. Dazu einige Tropfen auf einen Teller streichen und erkalten lassen. Alle 5 Minuten wiederholen: das Gelee ist fertig gekocht, sobald sich ein fester Film bildet. Den Topf vom Herd nehmen und 4/5 der Minzblätter zugeben und ziehen lassen. Die restliche Minze- und die Salbeiblätter fein schneiden. Die gehackten Kräuter einrühren und in Gläser füllen

Minzegelee

weißen Traubensaft 1l,
Gelierzucker 1 zu 2,
Pfefferminzlikör,
1 Bd frische Minze

Traubensaft mit der frischen Minze ca 15 min leise köcheln lassen. Minze entfernen, Gelierzucker dazu und nach Vorschrift kochen. Mit Pfefferminzlikör abschmecken, heiß in ausgespülte Twist-Off-Gläser füllen und sofort verschrauben. 5 Min auf den Deckel stellen und dann umdrehen.

2 Bund Pfefferminze, frische
4 EL Schnaps (Korn)
2 EL Pfefferminze, getrocknete
½ Tasse/n Zitronensaft
500 g Gelierzucker, (2: 1)

1. Pfefferminze waschen und fein hacken. 2. In eine Schüssel geben, den Korn hinzufügen und min. 1 Std ziehen lassen. 3. In der Zwischenzeit 3/4l Wasser zum kochen bringen und die getrocknete Pfefferminze 5 min überbrühen. Pfefferminze absieben und den Tee abkühlen lassen. 4. Tee Zitronensaft und die frische Pfefferminze in einen Topf geben. Gelierzucker hinzufügen und unter rühren langsam erhitzen. 5. Nach Kochbeginn noch eine Minute sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe machen. In vorbereitete Gläser füllen.

Mirabelle mit Vanille

Mirabellen waschen, entsteinen und mit der aufgeschlitzten Vanilleschote und ein klein wenig Wasser (Topfboden knapp bedeckt) zum Kochen bringen. wenn das ganze kocht, Hitze so niedrig als möglich reduzieren (niedrigste Stufe), Deckel drauf und gute 15 min. köcheln lassen.

nun gibt es 2 Möglichkeiten:

1...

das ganze in ein Sieb tun und Saft auffangen. Vanilleschote rausfischen und in kleine Stücke schneiden, sodass du dann später pro Glas ein Schnipsel Vanilleschote reingeben kannst. Den so gewonnenen Saft mit Gelierzucker entsprechend der Flüssigkeitsmenge zu Gelee verarbeiten.

2...

nach dem Kochvorgang Vanilleschote rausangeln, beiseite legen. die gekochten Mirabellen mittels Zauberstab pürieren und durch ein gröberes Sieb tun, sodass alles an Schale abgefangen wird, aber mehr Mus von den Früchten übrigbleibt. das wird dann ein Zwischending zwischen Gelee und Marmelade. mit Gelierzucker entsprechend der Menge fertig kochen. in jedes Glas ein Stück Vanilleschote geben, damit sie weiter ihr Aroma abgeben kann.

mit Zimt...

die Früchte mit 2-3 Stangen Zimt kochen. da Mirabellen nicht so aromatisch sind wie z.B. Sauerkirschen oder so, würde ich davon abraten, Sternanis oder andere "stärkere" Gewürze dazu zu geben. ich würde dann die Gewürze zu dominant finden.

die Zimtstangen gibst du dann aber nicht mehr mit ins Glas. wenn du keine Zimtstangen hast, geht auch gemahlener Zimt, aber er kann nur Notlösung sein. Besser ist auf jeden Fall Stangenzimt.

aber den kannst du dir ja noch rechtzeitig besorgen, denn die Mirabellen sind ja noch nicht soweit

Mispel-Gelee

Gelierraftgewinnung:

Rezeptur: 3,0 kg reife, weiche, teigige Mispeln;
4,0 l Wasser

Zusammen 2 Stunden köcheln lassen, den Saft anschließend über ein Tuch zum Abfließen aufsetzen und über Nacht stehen lassen. Wenn die Fruchtmaische nicht ausgepresst wird, ist der Saft für die weitere Verarbeitung ausreichend klar.

Herstellung des Gelees:

Rezeptur:

1,0 l Gelierraft,
750 g Zucker, (4 bis 6 g Zitronensäure)

Bei starker Hitze und im offenen Gefäß alles zusammen 1 bis 1 1/2 Stunden kochen bis eine ausreichend feste Textur erreicht ist. Der Sirup muss in einem dicken Band vom Löffel fließen. Das heiÙe Gelee falls erforderlich abschäumen und noch sehr heiÙ in Gläser mit Schraubdeckelverschluss füllen, einige Minuten auf den Kopf stellen, und dann bis zum vollständigen Auskühlen möglichst nicht mehr bewegen. Erst nach einer Kochzeit von 1 Stunde hat das Gelee eine schöne kräftig rote Farbe. Die Zitronensäure rundet den Geschmack vorteilhaft ab. Natürlich kann der Gelierraft auch mit einem der handelsüblichen Geliermittel nach Angaben des Herstellers (Angaben für Holunder) zu Gelee verarbeitet werden. Mispel-gelierraft eignet sich auch sehr gut zum Mischen mit säurereichen Früchten.

Institut für Lebensmitteltechnologie
Monika Kabba

ist bestimmt einen versuch wert

Ig maire

Orange-Wein-Salbei-Gelee:

frisch gepresster Orangensaft und Weißwein, Verhältnis 2: 1, das beim (Hand-)Pressen anfallende Fruchtfleisch kommt mit rein. Einige Salbeiblätter sobald es koch hinzufügen (kleine Blätter bleiben ganz, große werden

in Streifen geschnitten. Intensität ausprobieren, Geschmackssache...)
Beim Erkalten die Gläser häufiger drehen, damit der Salbei sich verteilt.

Erdbeer-Orangenmarmelade:

Erdbeeren / Orangen, Verhältnis 3:2, Erdbeeren in größere Stücke, Orangensaft s.o.

Aprikose mit karamellisierter Orangenschale und Mandellikör
Aprikosen in kleine Stücke schneiden. 3:1 mit etwas Orangensaft und Zucker kochen. Zum Schluss 2 cl Mandellikör dazu und die karamellierte Orangenschale: ungespritzte Orangenschale in feine Streifen schneiden (Zesten sind zu dünn). In etwas Zucker / Butter karamellisieren.

Und weil's so schön ist:

Rosen-Weingelee:

1 Dutzend Duftrosen, die Blütenblätter,
mit 1/4 l Rotwein,
3/4 l Wasser,
Saft von 2 Zitronen und
1 Orange über Nacht ziehen lassen.

Mit Gelierzucker wie gewohnt aufkochen. Wer mag gibt noch etwas geriebenen Ingwer dazu.

2 Bund Pfefferminze, frische
4 EL Schnaps (Korn)
2 EL Pfefferminze, getrocknete
1/2 Tasse/n Zitronensaft
500 g Gelierzucker, (2:1)

1. Pfefferminze waschen und fein hacken. 2. In eine Schüssel geben, den Korn hinzufügen und min. 1 Std ziehen lassen. 3. In der Zwischenzeit 3/4 l Wasser zum kochen bringen und die getrocknete Pfefferminze 5 min überbrühen. Pfefferminze absieben und den Tee abkühlen lassen. 4. Tee Zitronensaft und die frische Pfefferminze in einen Topf geben. Gelierzucker hinzufügen und unter rühren langsam erhitzen. 5. Nach Kochbeginn noch eine Minute sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe machen. In vorbereitete Gläser füllen.

Süßkirsch- Pflaumen-Gelee

mit Braunem Zucker und Vanille

, Kirsche, Pflaume Menge:

1 Rezept

400 ml Süßkirschsaft

350 ml Pflaumensaft; beide -- ungesüßt

400 Gramm Brauner Zucker

1 Pack. Gelfix 2+1

1 Pack. Bourbon-Vanille-Aroma Dr. Oetker -- .—

Vorbereiten: Süßkirschen und Pflaumen waschen, abtropfen lassen, entstielen, daraus getrennt Saft gewinnen und abmessen. Zubereiten: Säfte in einen Kochtopf geben. Gelfix 2+1 mit 2 EL des Zuckers mischen, dann mit Saft verrühren. Kochgut unter Rühren bei starker Hitze zum I Kochen bringen. Sobald alles bei ständigem Rühren durch und durch sprudelnd kocht, restl. Zucker zufügen. Alles unter Rühren wieder zum Kochen bringen, mind.;, 1 Min. unter ständigem Rühren kochen lassen, von der Kochstelle nehmen. Finesse unterrühren, evtl. abschäumen. Sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen, mit Twist-off-Deckeln verschließen, umdrehen und ca. 5 Min. auf dem Deckel stehen lassen.

Pflaumengelee

Zutaten

1/2 l Pflaumensaft

1/4 l Birnen- oder Apfelsaft

Gelierzucker oder Zucker und Geliermittel nach Fruchtsaftmenge

Zubereitung

Die Säfte vermischen. Weitere Bearbeitung je nach Geliermittel. Heiße Konfitüre in Gläser füllen.

Herbstgelee

Zutaten

2 kg Zwetschgen

1 kg Äpfel

1 kg Birnen

750 ml Wasser

1 Zimtstange

1 Lorbeerblatt

2 Gewürznelken

Gelierzucker oder Zucker und Geliermittel für 2 kg Fruchtmenge

Zubereitung

Zwetschgen waschen, abtropfen lassen und entkernen. Äpfel und Birnen waschen, entkernen und grob würfeln. Früchte mit 750 ml Wasser zum Kochen bringen und 10-15 Minuten kochen lassen. Durch ein Safttuch ablaufen lassen, gut ausdrücken. 1,5 Liter Saft abmessen, eventuell mit Wasser auffüllen. Mit den Gewürzen mischen. Weitere Bearbeitung je nach Geliermittel. Gewürze entfernen. Heiße Konfitüre in Gläser füllen.

Pflaume mit Grappa

Zutaten für 5 Gläser à 300 ml

1,4 kg Pflaumen

4-5 Esslöffel (50 ml) Grappa oder Zwetschgenbrand

Gelierzucker oder Zucker und Geliermittel nach Fruchtmenge

Zubereitung

Pflaumen waschen, entsteinen und vierteln.

1 kg Fruchtfleisch abwiegen.

Zucker und Pflaumen in einem großen Topf mischen und

3-4 Stunden ziehen lassen.

Weitere Bearbeitung je nach Geliermittel.

Vor dem einfüllen Grappa einrühren. Heiße Konfitüre in Gläser füllen.

Pflaumenmus

Zutaten

2,5 kg Zwetschgen

500 g braunen (Kandis-)Zucker

1 Esslöffel gemahlene Zimt

1 Esslöffel gemahlene Sternanis

evtl.

1/2 Teelöffel gemahlene Nelken

1 Teelöffel gemahlene Piment

Zubereitung

Zwetschgen waschen, entkernen und fein hacken oder durch den Fleischwolf drehen. Die Masse mit dem Zucker und den Gewürzen mischen.

Backofen auf 180 Grad, Heißluft auf 160 Grad, Gas Stufe 3 stellen. In eine flache Auflaufform geben, die Masse unter mehrmaligem Umrühren 2 1/2 bis 3 Stunden backen.

Um das Mus etwas würziger zu machen, kann man noch Nelken und/oder Piment vor dem backen zugeben.

Heiße Masse in Gläser geben, verschließen und einige Minuten auf den Kopf stellen.

Zutaten

Gelierzucker oder Zucker und Geliermittel nach Fruchtmenge

Zubereitung

Weitere Bearbeitung je nach Geliermittel. Heiße Konfitüre in Gläser füllen.

LG Renate

Quittengelee

3/4 l Quittensaft

1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

Zubereitung I

1 l Quittensaft

1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

So gelingt es:

Zubereitung I

Quitten mit Tuch abreiben, waschen, in Stücke schneiden und knapp mit Wasser bedeckt weich kochen. Den Saft durch ein Tuch ablaufen lassen. Den Quittensaft mit dem Gelierzucker kalt verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen. Bei starker Hitze unter Rühren 1 Minute sprudelnd kochen lassen. Anschließend in Gläser füllen und sofort verschließen.

Zubereitung II

4 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Quittengelee mit Vanille

1,5 kg Quitten

1 l Wasser

1 Vanilleschote

1800 g Gelierzucker; etwa mit Saftgewicht abwiegen

2 Zitronen; Saft davon Quitten mit einem Tuch abreiben, um den weißen Flaum zu entfernen. Früchte gründlich unter fließendem Wasser abbürsten, mit Schale in Achtel schneiden und dabei Blüten- und Stängelansätze entfernen. Quitten mit Wasser in einen Topf geben. Vanilleschote längs

durchschneiden. Das Mark herausschaben und zugedeckt beiseite stellen. Schote zu den Quitten geben. Früchte etwa 35 Minuten weichkochen. Einen großen Durchschlag mit einem Leinentuch auskleiden und über eine tiefe Schüssel stellen. Die Quitten in den Durchschlag geben und den Saft über Nacht abfließen lassen. Am nächsten Tag den Saft und die gleiche Menge Gelierzucker abwiegen. In einem großen Topf mit dem Vanillemark aufkochen, abschäumen und erst dann den Zitronensaft zufügen. Gläser mit Twist-Off-Deckeln sehr heiß ausspülen und abtrocknen. Das heiße Gelee nach und nach einfüllen. Die Gläser rasch verschließen, kühl und dunkel aufbewahren.

650 ml Rhabarbersaft,
350 ml Saft aus roten Johannisbeeren und 1 Pfund Gelierzucker 2:1 nach Packungsanweisung aufkochen, 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Kurz vor Ende der Kochzeit mit einem Schuss Himbeergeist aromatisieren. In Twist-Off Gläser füllen und verschließen.

Statt Himbeergeist kann auch Himbeersaft genommen werden - dann einfach entsprechend weniger Rhabarber- und/ oder Johannisbeersaft nehmen und den Himbeersaft bereits am Anfang dazu geben.

Für 650 ml Rhabarbersaft benötige ich ungefähr 3 Pfund Rhabarber, den ich putze, klein schneide und mit ganz wenig Wasser ca. 15 Minuten koche und danach in einem mit einem Geschirrtuch ausgelegten Sieb abtropfen lasse.

LG
Ingwer

Rhabarbergelee

1 l Rhabarbersaft
1 kg Gelierzucker
1 ds Zimt

Den Rhabarbersaft mit Gelierzucker und Zimt aufkochen, 10 Minuten köcheln lassen und entschäumen. In vorgewärmte Gläser abfüllen und sofort verschließen.

Tipp: Mit gehackten Zitronenmelisseblättern angereichert, schmeckt Rhabarbergelee noch besser

Rosengelee

15 - 20 stark duftende Rosenblüten
1 Flasche Weiß - oder Roséwein
500 g Gelierzucker

Duftrosenblüten vorsichtig waschen und trocknen, Blütenblätter abzupfen und die weißen, meist bitteren Blütenböden abschneiden. Blütenblätter mit dem Wein vorsichtig bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen, 10-15 Minuten sanft köcheln lassen, dann abseihen. Gelierzucker zum Sud geben und unter Rühren etwa 3 Minuten kräftig sprudelnd aufkochen. Heiß in Schraubdeckelgläser füllen.

Rote-Rüben-Apfel-Wein-Gelee

250 ml roter Rübensaft,
250 ml Apfelsaft,
250 ml Rotwein,
1000 g Gelierzucker,
etw. Zimt

Die Rüben schälen und in Stücke schneiden und in einem Topf mit Wasser bedeckt zum Kochen bringen, kurz kochen, evtl. pürieren und Saft durch ein

Tuch laufen lassen. Es ginge auch im Dampfsafter. Auf die selbe Art Apfelsaft herstellen. Nun die beiden Säfte mit Rotwein und Gelierzucker vermischen und zum Kochen bringen. Gelierprobe machen, mit Zimt verfeinern und sofort abfüllen

Rote-Trauben-Holunderblüten-Gelee

0,5 Liter Roten Traubensaft
(am besten: Hohenbeilsteiner Traubensaft aus ökologischen Anbau, ohne Zuckerzusatz
von: Schlossgut Hohenbeilstein in 71717 Beilstein)

1 Messbecher Holunderblüten

Gelierzucker entspr. der Flüssigkeitsmenge

Holunderblütendolden waschen und auf Küchenpapier trocknen lassen. den Traubensaft mit den Blütendolden zum Kochen bringen und bei niedriger Temperatur 5 Minuten köcheln lassen. dann auf die Seite stellen und noch weitere 10 Minuten ziehen lassen. alles durch

Sieb abfiltrern und falls die Flüssigkeit noch nicht richtig glasklar ist, wiederum durch ein Leinentuch o.ä. filtern.

dann den Gelierzucker einrühren und nach Packungsanweisung zu Ende kochen. in Gläser füllen und kühl stellen.

dann: ... z.B. auf dem Sonntagsbrötchen genießen.

Grüße von der
Waldkönigin
genier

Rotes Johannisbeer-Gelee

Zutaten für 10 Gläser a 300 ml
ca. 2,25 kg rote Johannisbeeren (geputzt entspricht das 2 kg)
1950 g Zucker
1 Beutel "Gelfix" (20 g)

ZUBEREITUNG

1. Beeren waschen, abtropfen lassen, von den Rispen streifen. 2 kg abmessen, in einen Kochtopf geben und zerdrücken. 500 ml Wasser zufügen. Unter Rühren bis kurz vor dem Kochen erhitzen. Ein Mulltuch über ein Sieb geben, die Früchte einfüllen, erkalten lassen, auspressen. Den Saft auffangen.
 2. 1350 ml Saft abmessen und in einen Kochtopf geben. Vom Zucker 2 EL abnehmen, mit dem "Gelfix" mischen und in den Saft rühren. Die Flüssigkeit unter Rühren bei starker Hitze kräftig aufkochen. Restlichen Zucker einrühren und wieder unter Rühren aufkochen lassen. Exakt 30 Sek. unter Rühren sprudelnd kochen lassen und danach in heiß ausgespülte Gläser füllen. Die Gefäße verschließen und ca. 5 Min. auf den Kopf stellen.
- Lisa 2004

Schlehen-Birnen-Gelee

Zutaten
1 kg Birnen,
1,2 kg Schlehen,
1 kg Gelierzucker,
3 EL Zitronensaft,
2 Gläschen Schlehenlikör

Zubereitung

Birnen waschen, schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit nach dem ersten Frost geernteten oder tiefgefrorenen Schle-

hen in einem großen Topf mit Wasser bedeckt weich kochen. Den Saft durch ein Tuch ablaufen lassen. 3/4 l des Saftes mit 1 kg Gelierzucker und 3 EL Zitronensaft vermischen und unter Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Schlehenlikör unterrühren, das Gelee heiß in Gläser füllen und sofort verschließen

Schlehen-Quitten-Gelee

1 kg Schlehen
600 g Quitten;
geschält und entkernt
2 Zitronen; Saft und abgeriebene Schale
1 Vanillestange
5 Gewürznelken
7 dl Wasser
900 g Gelierzucker

Die Schlehen in eine tiefe Schüssel geben und mit Wasser bedeckt über Nacht an der Kühle stehen lassen. Am nächsten Tag abgießen und zusammen mit den in Achtel geschnittenen Quitten, der Zitronenschale, dem Zitronensaft, den Gewürzen und dem Wasser bei mittlerer Hitze langsam zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und noch eine Stunde schwach kochen lassen. Gelegentlich umrühren. Die Masse in ein sauberes Nessel-tuch geben und über Nacht durchtropfen lassen (nicht auspressen). Am nächsten Tag den Saft mit dem Zucker mischen, langsam aufkochen und aufrühren. Drei bis vier Minuten köcheln lassen. In vorgewärmte Gläser füllen und sofort verschließen

Schlehengelee

3/4 Liter Schlehensaft mit 1/4 Liter Weißwein,
1 kg Gelierzucker etwa 4 Minuten aufkochen lassen und den Saft einer Zit-
rone zufügen.
Diese Flüssigkeit noch heiß in die vorbereiteten Gläser füllen und ver-
schließen.

Schlehensaft

Je Kilogramm Früchte etwa 250 g Zucker in ein Nicht-Metall-Gefäß geben, mit 2 Liter kochendem Wasser übergießen, nach 24 bis 36 Stunden abgie-
ßen und das gleiche noch einmal wiederholen. Beide Saftpartien zusam-

men in einen Topf geben, nach Bedarf süßen und etwa 10 Minuten kochen lassen. Dabei abschäumen und in heiße Flaschen füllen und verschließen. Diesen Saft kann man je nach Bedarf verdünnt oder eingedickt weiterverarbeiten zu Gelee, als Punsch mit Zitronenschale, Zimt und Nelken (oder einfach Aufgussbeutel für Glühwein) oder Grog.

Tannenschösslingsgelee

400 g Frische Tannenschösslinge

4 sl Zitrone

1 l Wasser

900 g Zucker Gelierpulver,

Menge nach Anweisungen Die zartgrünen, jungen, noch weichen Tannenschösslinge mit Zitronenscheiben und Wasser aufkochen. Zugedeckt auf kleiner Flamme eine Stunde ziehen lassen. Anschließend den Saft durch ein Tuch seihen, mit Zucker und Gelierpulver vermischen und aufkochen. Heiß in vorgewärmte Gläser füllen und diese sofort verschließen. Verwendung: zu Wildgerichten, für Süßspeisen und Torten.

Waldkönigin Wald- und Wiesengelee

1 Bund Waldmeister

und was man sonst noch gefunden hat (Maiwuchs von Tannen, wilde Pfefferminze, Löwenzahnblüten, Blüten von Gänseblümchen, Gierschblütendolden, Blüten vom echten Labkraut oder Wiesenlabkraut, Holunderblütendolden)

weißer Traubensaft

Weißwein

Gelierzucker

das Gelee kann mit und ohne Alkohol hergestellt werden. entweder 1:1 weißer Traubensaft und Weißwein oder nur weißer Traubensaft. den W. über Nacht im Wein ziehen lassen, dann abfiltern. die restlichen Blüten im Traubensaft kurz aufkochen, bis auf lauwarm abkühlen lassen und dann abfiltern. beide gefilterten Flüssigkeiten miteinander vermischen und mit der entsprechenden Menge Geierzucker zu Gelee kochen.

60 g Waldmeister

500 ml Wein, weiß, trocken

500 ml Saft (weißer Traubensaft)

4 TL Zitronensaft

1250 g Gelierzucker, 1:1

Den Waldmeister gründlich waschen, auf ein Küchentuch legen und ca. drei Stunden anwelken lassen. Dann grob hacken, in ein Glas geben und mit dem Wein begießen. Das Glas abdecken und ca. 12 Stunden ziehen lassen. Danach durch ein Sieb abgießen.

Den Traubensaft mit dem Gelierzucker in einen großen Topf geben und zum Kochen bringen. Dann den Wein und den Zitronensaft dazugeben und unter Rühren 1-2 Minuten kochen lassen (Gelierprobe!). Das fertige Gelee sofort in Twist-off-Gläser füllen.

Waldmeister - Wein – Gelee

60 g Waldmeister

1/2 l trockener Weißwein (am besten ein Riesling)

1/2 l weißer Traubensaft

1250 g Gelierzucker

Den Waldmeister gründlich abspülen und mit Haushaltspapier trockentupfen.

Etwa 5 Zweige aus dem Bund ziehen, zusammen mit einem angefeuchteten Blatt Haushaltspapier in einen Frischhaltebeutel geben und in den Kühlschrank legen. Den übrigen Waldmeister grob hacken, in ein großes Glas geben und mit dem Wein begießen. Das verschlossene Glas kühl, aber nicht im Kühlschrank, über Nacht stehen lassen.

Am nächsten Tag den Traubensaft mit dem Gelierzucker mischen und unter Rühren so lange erwärmen, bis sich der Zucker gelöst hat. In der Zwischenzeit die zurückbehaltenen Waldmeisterblättchen von den Stielen zupfen. Den Wein durch ein Sieb abgießen.

Die Traubensaft-Zuckermischung bis kurz vor dem Kochen erhitzen, den Wein hineingießen und alles aufkochen lassen. Nach 10 Sekunden vom Herd nehmen und die Waldmeisterblättcheneinrühren. Dann sofort in heiß ausgespülte Gläser füllen. Die Gläser mit Twist-off-Deckeln verschließen und während des Abkühlens mehrmals umdrehen, damit sich die Blättchen gut in dem Gelee verteilen.

Das Waldmeistergelee kühl aufbewahren

Waldmeister-Gelee

1 Bund Waldmeister (mind. 3 Stunden, besser über Nacht welken lassen)

1/8 Liter Weißwein (z.B. Chardonnay, aber nicht in Barrique ausgebaut)

3/8 Liter Apfelsaft

Gelierzucker entsprechend der Flüssigkeitsmenge

Den Wein in ein Schraubglas füllen, Waldmeister dazu über Nacht darin ziehen lassen. am nächsten tag abfiltrern. Mit Apfelsaft mischen und dem Gelierzucker zu Gelee kochen.

(Den Weißwein kann man z.B. durch Champagner, Rosewein, anderen Weißwein ersetzen.)

Hallo, um den

Waldmeistergelee

schon mal zu befriedigen.....

Sekt oder Champagner öffnen, in eine Schüssel gießen,

2 Bund Waldmeister einhängen,

50 Minuten ziehen lassen,

750 ml Apfelsaft zufügen,

50 Minuten ziehen lassen,

Waldmeister entfernen,

500 gr Gelierzucker 3:1 zufügen

Saft einer Limette zufügen,

aufkochen,

in Gläser füllen,

je Glas 8 Erdbeerblätter zufügen,

verschließen,

für 5 Minuten auf den Kopf stellen,

wieder in die richtige Position bringen,

und nach dem Erkalten,

fertig

LG

Manuela

3/4 l Saft von schwarzen Johannisbeeren,

1/4 l frischen O-Saft und

500 g 2:1 Gelierzucker aufkochen,

zum Schluss einen guten Schuss Cassis dazu

Weingelee

50 cl guten Rotwein (Burgund)

50 cl Apfelsaft (oder Traubensaft)

1 kg Zucker

1/4 Zimtstange

2 Nelken

1/2 Zitrone (Saft + Schale, unbehandelt)
1/2 Apfelsine (Saft + Schale, unbehandelt)
1/2 Vanilleschote
Wein aufkochen.
Gewürze in einen Teefilter verpacken.

Saft, Gewürze und Zucker zum Wein geben und langsam erwärmen bis der Zucker geschmolzen ist und zum Kochen bringen.

Ca. 15 Min köcheln lassen.

Gelierprobe auf kaltem Tellerchen machen.

Heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Ig maire

Weintraubengelee

Zutaten

3/4 l frisch gepresster Traubensaft

Saft von 2 bis 3 Zitronen oder von 1 Zitrone und 1 Grapefruit

Gelierzucker oder Zucker und Geliermittel nach Fruchtsaftmenge

Zubereitung

Nur Traubensaft verwenden. Weitere Bearbeitung je nach Geliermittel. Zitronensaft nur kurz mitkochen lassen. Heiße Konfitüre in Gläser füllen.

Tipp: Verfeinern Sie das Traubengelee, indem Sie vor dem Einfüllen in Gläser 1 El gehobelte Mandeln untermischen.

Veränderung: Verwenden Sie statt Traubensaft pur auch mal 1/2 l Traubensaft, vermischt mit 1/4 l Birnen-, Pflaumen- oder Quittensaft.

Weintraubengelee

1400 ml Weintraubensaft

Zitronensaft und Schale von 2 unbehandelten Zitronen

2 TL Gehackte Pfefferminzblättchen (oder den Inhalt von 2 Teebeuteln)

1 Pack 500 g Diät Gelierzucker oder 1000 g Gelierzucker 1:1

Zitrone, Gelierzucker und Saft mindestens 3 min. kochen. Vom Herd nehmen, Minze untermischen und in Gläser füllen.

Meine Frau sagt, dass das die beste Konfitüre war, die sie je gegessen hat.

Weißwein-Vanille-Gelee mit Weintrauben

Die Zutaten:

1 Vanilleschote
150 g grüne Weintrauben
(entkernt gewogen)
600 ml fruchtiger Weißwein
1 kg Kölner Gelierzucker 1:1
Saft einer Zitrone

So gelingt es:

Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauskratzen.

Weintrauben waschen, halbieren und entkernen.

Alle Zutaten in einem großen Topf mischen und 3-4 Stunden durchziehen lassen.

Anschließend unter Rühren zum Kochen bringen und bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Gelee heiß in Gläser füllen und diese sofort verschließen.

Zitronen-Gelee

Zutaten für 6 Gläser a ca. 200 ml
2-3 unbehandelte Zitronen
900 ml Zitronensaft (aus der Flasche)
1 Beutel "Gel fix Classic" (20 g, z. B. von Dr. Oetker)
1 kg Zucker nach Wunsch
3 Zweige Melisse

ZUBEREITUNG

1. Die Zitronen heiß waschen, trockentupfen und anschließend die Schale abreiben.

2. Zitronensaft und- Schale in einen Kochtopf geben. „Gelfix“ mit 2 EL Zucker mischen und mit dem Zitronensaft verrühren. Unter Rühren kräftig aufkochen lassen. Den restlichen Zucker einstreuen, aufkochen und 3 Min. sprudelnd kochen lassen, dabei ständig rühren. Evtl. Melisse abbrausen, trockentupfen, hacken, unterrühren.

3. Das Gelee bei Bedarf mit einem Schaumlöffel abschäumen und sofort randvoll in heiß ausgespülte Gläser füllen. Die Gefäße sofort verschließen und etwa 5 Min. auf den Kopf stellen.

Lisa 2004

Zwetschgen-Birnen-Gelee mit Minze und Zimt

2 1/2 kg Zwetschgen
5 Stiele Pfefferminz
1 Zimtstange
250 ml Wasser
1 kg Birnen
10 g Zitronensäure
500 g Extra-Gelierzucker für 1250 g Früchte

Zwetschgen entsteinen. Mit Minze, Zimt und Wasser weichdünsten. Durchschlag mit einem Mulltuch auslegen. Zwetschgen hineingeben und den Saft abtropfen lassen. 750 ml Saft abmessen (bezogen auf Zubereitung mit 2 1/2 kg Zwetschgen). Birnen entkernen und klein schneiden, in wenig Wasser weichdünsten. Wie die Zwetschgen entsaften und dann 500 ml Saft abmessen (bezogen auf Zubereitung mit 1 kg Birnen). Zwetschgen- und Birnensaft mit Zitronensäure und Gelierzucker in einem hohen Topf mischen. Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Dann 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Abschäumen, Gelierprobe machen und sofort in heiß ausgespülte Twist-Off-Gläser füllen. Deckel zuschließen und die Gläser 5 Minuten auf die Deckel stellen. Umdrehen und auskühlen lassen.

Zusammen gestellt von Renate1 CK, 07.07.2004

Gelee mit Alkohol

Gelee mit Alkohol	91
Apfel-Birnen-Gelee	92
Apfel-Rotwein-Gelee	92
Birnengelee	93
Blutorangengelee	94
Erdbeere-Colada-Gelee	94
Glühweingelee	95
Glühweingelee	95
Grapefruitgelee mit Gin	96
Johannisbeer-Rotwein-Gelee	96
Johannisbeergelee aus weißen Beeren	96
Johannisbeergelee mit Portwein	97
Orange-Wein-Salbei-Gelee:	97
Himbeer- Johannisbeer-Gelee mit etwas Lavendel:	97
Erdbeer-Orangenmarmelade:	97
Rosen-Weingelee:	98

Putzi74-Johannisbeer-Sekt-Gelee.....	98
Rosen-Sekt-Gelee	98
Rotweingelee mit Gewürzen	99
Sauerkirsch-Rotwein-Gelee	99
Spritziges Sektgelee.....	100
Stachelbeergelee mit Whisky oder Gin.....	100
Traubengelee mit beschwipsten Rosinen.....	100
Waldmeister - Wein – Gelee	100
Weißwein-Vanille-Gelee mit Weintrauben.....	101
Winterzauber	101

Apfel-Birnen-Gelee

400 ml Apfelsaft (ungezuckert)
 350 ml Birnensaft (ungezuckert)
 1150 g Zucker
 1 Beutel (20 g) Gelfix)
 3 EL Whiskey

Zubereitungszeit: 25 Min.

1. Säfte in einen großen Kochtopf geben
2. Von der abgewogenen Zuckermenge 2 EL vol abnehmen, mit Gelfix mischen und mit dem Saft verrühren
3. Unter ständigem Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Dabei darauf achten, dass evtl vorhandene Klümpchen Gelfix durch Zerdrücken vollständig gelöst sind
4. Sobald alles sprudelnd kocht, den restlichen Zucker einrühren und das Ganze wieder zum Kochen bringen
5. Wenn es bei starker Hitze sprudelnd kocht, ½ Minute (nach der Uhr) kochen lassen
6. Whisky hinzufügen. Das Kochgut sofort randvoll in gründlich gereinigte und gespülte Gläser füllen und mit Twist-Off-Deckeln verschließen. 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen

TIP: In jedes Glas 2-3 Gewürznelken geben. Gläser während des Abkühlens ab und zu bewegen, um die Nelken richtig zu verteilen

Apfel-Rotwein-Gelee

6 Portionen

1/4 l klarer Apfelsaft,

1 TL Lavendel- oder anderer Honig,
1 EL Zitronensaft,
evtl. 1 EL Orangenlikör,
3 Blatt weiße Gelatine;
1/4 l Rotwein,
1 EL Zucker,
1 EL rotes Johannisbeergelee,
1 Messerspitze gemahlener Zimt,
3 Blatt rote Gelatine

1) Apfelsaft, Honig und Zitronensaft erwärmen (nicht kochen!). Eventuell den Orangenlikör unterrühren. Die nach Packungsanweisung in kaltem Wasser eingeweichte und ausgedrückte weiße Gelatine im warmen Apfelsaft auflösen.

2) Zwei Drittel davon auf den Boden von 6 kleinen Förmchen gießen. Die Förmchen in den Kühlschrank stellen und das Gelee fest werden lassen.

3) Rotwein, Zucker, Johannisbeergelee und Zimt ebenfalls erwärmen (nicht kochen!). Die nach Packungsanweisung eingeweichte und ausgedrückte rote Gelatine im warmen Rotwein auflösen.

4) Leicht abkühlen lassen, die Hälfte davon auf dem Apfelgelee verteilen und im Kühlschrank fest werden lassen.

5) Den Rest der flüssigen Apfelmischung in die Förmchen füllen, fest werden lassen.

6) Zum Schluss den Rest der flüssigen Rotweinemischung zugießen und alles im Kühlschrank, am besten über Nacht, fest werden lassen.

Tipp

Dazu: gedünstete Äpfel und gut gekühlte Vanille-Marzipan-Soße servieren.

Birnengelee

700 ml ungezuckerter Birnensaft
1 kleine feingewürfelte Birne (mit Schale)

400 g Zucker
1 Beutel (25 g) Gelfix Zwei + Eins
1 Pck. (5 g) Zitronensäure
1 EL feingehackte Pistazienkerne
60 ml Williams Christ- Likör

1. Birnensaft und Birne in einen Kochtopf geben
2. Von der abgewogenen Zuckermenge 2 EL voll abnehmen, mit Gelfix Zwei + Eins mischen und mit der Fruchtmasse verrühren. Zitronensäure hinzufügen
3. Unter ständigem Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Dabei darauf achten, dass evtl vorhandene Klümpchen Gelfix durch Zerdrücke vollständig gelöst sind
4. Sobald die Masse sprudelnd kocht, den restlichen Zucker einrühren und das Ganze wieder zum Kochen bringen
5. Wenn das Kochgut bei starker Hitze sprudelnd kocht, 1 Minute (nach der Uhr!) kochen lassen
6. Pistazienkerne und Likör hinzufügen. Das Kochgut sofort randvoll in gründlich gereinigte und gespülte Gläser füllen und mit Twist-off-Deckeln verschließen.
5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen

Blutorangengelee

Eine Flasche Blutorangendirektsaft (Aldi aus dem Kühlregal)
1 Päckchen Gelierzucker 2:1
abgeriebene Schale einer Limette
1 Schnapsglas Orangen oder Mandarinenlikör

Nach Anweisung Gelee kochen, in der letzten Minute Zitronenschale, und sozusagen der letzten Sekunde, Likör dazugeben
In Twist Off Gläser füllen

Erdbeere-Colada-Gelee

1kg Erdbeeren,
100ml Kokosmilch,
500 g Gelierzucker 2:1,
5 cl. weißer Rum

Erdbeeren in Stücke schneiden, mit wenig Wasser kurz aufkochen. Saft durch ein Tuch oder ein feines Sieb ablaufen lassen. 650ml abmessen. Kokosmilch und Gelierzucker zugeben, unter Rühren aufkochen und bei starker Hitze 1 Min. sprudelnd kochen lassen. Rum zugeben. Gelee sofort in Gläser füllen und diese verschließen.

Glühweingelee

Die Zutaten:

Für 4 Gläser à 350 ml
1 Fl. trockener Rotwein (0,75 l)
1 Stück Zimtstange
4 - 5 Nelken
1 Prise ger. Muskatnuss
1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

So gelingt es:

Alle Zutaten in einem großen Topf mischen. Unter Rühren zum Kochen bringen und unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Gewürze entfernen und Gelee heiß in Gläser füllen. Sofort verschließen.

Glühweingelee

600 ml Rotwein (am besten ein österreichischer Burgenländer Blaufränkisch oder Zweigelt; gibt's in sehr guter Qualität und preiswert bei ALDI bzw. LIDL); 3 Beutel Glühfix
700 g brauner Zucker
2 cl Rum
150 ml Orangensaft (entweder frisch gepresst oder aus der Packung, aber auf jeden Fall ohne Zucker!!!); Saft einer Zitrone

Rotwein erhitzen, Glühfix dazugeben und mind. 10 Min., viel besser aber noch über Nacht ziehen lassen.

Vom Zucker 2 El abnehmen und mit dem Gelfix vermischen.

Rotwein, Orangen- und Zitronensaft und Rum zusammen erhitzen.

Gelfix-Zucker-Mischung zugeben. Unter ständigem Rühren aufkochen, restlichen Zucker einrieseln lassen. 4 Min. sprudelnd kochen lassen, dabei ständig weiter rühren. Gelierprobe machen. Wenn diese in Ordnung ist, Masse randhoch in Twist-off-Gläser abfüllen, Rand sauber abwischen, Gläser verschließen und auf den Kopf gestellt auskühlen lassen.

Gibt 4-5 Gläser.

Tipp: Die Masse schäumt ziemlich, also einen entsprechend großen Topf nehmen.

Tschüß Rosalilla

Grapefruitgelee mit Gin

3/4l Grapefruitsaft, 2 cl Gin, 1 kg Gelierzucker 1:1

Grapefruitsaft und Gelierzucker in einen Topf geben, vermischen und zum Kochen bringen. 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen, Gin hinzufügen, in Gläser füllen und fest verschließen.

Johannisbeer-Rotwein-Gelee

1 kg rote Johannisbeeren

500 g schwarze Johannisbeeren

1 TL Zimt; gemahlen

1/4 l Wasser

150 ml Rotwein

1 kg Gelierzucker

3 El Zitronensaft 850 ml Saft der Zutaten (1) Beide Sorten Johannisbeeren abtropfen lassen und von den Rispen streifen. Mit Zimt und Wasser aufkochen, bis die Früchte aufplatzen. Den Saft über Nacht durch ein Tuch abtropfen lassen. Den Saft (1) abmessen (evtl. mit etwas Wasser ergänzen) und in einem großen Topf mit Rotwein und Gelierzucker vermischen. Unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Zitronensaft zufügen und das Gelee heiß in vorbereitete Twist-off-Gläser füllen. Sofort verschließen.

Johannisbeergelee aus weißen Beeren

(12 x 250ml) - 2 kg Weiße Johannisbeeren,

12 Holunderblütendolden,

150 ml Zitronensaft, frisch,

500 ml Weißwein (Gewürztraminer),

2 kg Zucker; Menge anpassen

Johannisbeeren waschen und von den Rispen streifen, dann zerstampfen. Holunderblüten von den Stielen pflücken. Beeren, Blüten und Zitronensaft mischen und zudecken. Am nächsten Tag in eine Tuch schütten und den Saft ablaufen lassen. Die Rückstände auswringen. Für 100 ml Saft 100 Zucker abwiegen. Zusätzlich auf die Gesamtmenge 500 g Zucker dazuge-

ben. Zucker und Wein 5 Minuten sprudelnd kochen. Saft dazugeben und einige Minuten kochen, bis die Gellierprobe fest wird. Das Gelee kochend- heiß in Twist-Off-Gläser füllen. Verschließen, sobald sich eine Haut gebildet hat. Das Gelee bei Bedarf stürzen, in kleine Stücke schneiden und als Garnitur auf Pasteten oder Torten streuen.

Johannisbeergelee mit Portwein

750 ml Saft von roten Johannisbeeren,
250 ml Portwein zusammen mit
1 kg Gelierzucker
4 Minuten sprudelnd kochen lassen und heiß in Gläser füllen.

Orange-Wein-Salbei-Gelee:

frisch gepresster Orangensaft und Weißwein, Verhältnis 2:1, das beim (Hand-)Pressen anfallende Fruchtfleisch kommt mit rein. Einige Salbeiblätter sobald es koch hinzufügen (kleine Blätter bleiben ganz, große werden in Streifen geschnitten. Intensität ausprobieren, Geschmackssache...) Beim Erkalten die Gläser häufiger drehen, damit der Salbei sich verteilt.

Himbeer- Johannisbeer-Gelee mit etwas Lavendel:

Himbeeren / Johannisbeeren, Verhältnis 1:1 (ich entsafte kalt, dann ist das Gelee zwar nicht klar, aber die Kerne sind raus).
1 Tl geribbelte Lavendelblüten mitkochen.
In jedes Glas einen Lavendelzweig hineingeben.

Erdbeer-Orangenmarmelade:

Erdbeeren / Orangen, Verhältnis 3:2, Erdbeeren in größere Stücke, Orangensaft s.o.

Aprikose mit karamellisierter Orangenschale und Mandellikör
Aprikosen in kleine Stücke schneiden. 3:1 mit etwas Orangensaft und Zucker kochen. Zum Schluss 2 cl Mandellikör dazu und die karamellierte Orangenschale: ungespritzte Orangenschale in feine Streifen schneiden (Zesten sind zu dünn). In etwas Zucker / Butter karamellisieren.

Und weil's so schön ist:

Rosen-Weingelee:

1 Dutzend Duftrosen, die Blütenblätter,
mit 1/4 l Rotwein,
3/4 l Wasser,
Saft von 2 Zitronen und 1 Orange über Nacht ziehen lassen.
Mit Gelierzucker wie gewohnt aufkochen. Wer mag gibt noch etwas geriebenen Ingwer dazu.

Hier kommt das

Putzi74-Johannisbeer-Sekt-Gelee

1400 g Johannisbeeren, frische (für 800ml Saft)
1 EL Vanillezucker, (Bourbonvanille)
200 ml Sekt, halbtrockener
500 g Gelierzucker, (2: 1)

ZUBEREITUNG

Die Johannisbeeren kalt abbrausen, abtropfen lassen und von den Rispen zupfen. Das Obst im Entsafter entsaften, den Saft in einem Topf auffangen und mit dem Vanillezucker verrühren. Den Sekt dazugießen und den Gelierzucker unterrühren, unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. 1 min. sprudelnd kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, die Fruchtmasse abschäumen und heiß in die Gläser füllen. Sofort verschließen.

Tipp: Anstelle von frischen roten Johannisbeeren kann man auch roten Johannisbeersaft verwenden.

Wer keinen Entsafter zur Hand hat, kann die Johannisbeeren auch pürieren und durch ein Sieb streichen.

Ergibt 5 Gläser à 200 ml.

Rosen-Sekt-Gelee

Rosenblätter von 3-4 ungespritzten Rosen blanchieren, dazu die Blätter kurz in etwas heißem Wasser aufkochen und sofort in Eiswasser abschrecken. Blanchierte Rosenblätter in saubere Gläser geben. 1 Flasche Sekt mit 1 Kg Gelierzucker und die abgeriebene Schale einer Zitrone mischen und unter Rühren aufkochen. 2 EL Rosenwasser aus der Apotheke kurz vor Ende der Kochzeit zugeben und alles über die Rosenblätter geben. Die Gläser während des Abkühlens öfter umdrehen, damit sich die Blütenblätter gleichmäßig verteilen.

Du solltest möglichst stark duftende Sorten verwenden, Rosen aus dem Blumengeschäft sind gespritzt und deshalb wegen möglicher Verwendung von Pestiziden, die für die menschliche Ernährung nicht zugelassen sind, sind ungeeignet.

Rotweingelee mit Gewürzen

Gelée de vin Rouge aux épices

500 ml Rotwein (schwerer Rotwein)

1/2 Vanilleschote

1/4 Zimtstange

2 Gewürznelken

Saft und Schale einer halben Zitrone u. einer halben Orange

500 ml Apfelsaft

1 kg Kristallzucker

Wein im Topf z. Kochen bringen. Gewürze in einem Tee-Ei in den Wein geben. Saft und Schalen der Zitrone und Orange, Apfelsaft und Zucker hinzufügen langsam erwärmen, dabei umrühren, damit der Zucker sich auflöst. Aufkochen lassen und 15 Minuten kochen lassen, bis das Ganze zu gelieren beginnt. Gelierprobe machen. Heiß in Gläser füllen, sofort verschließen und Gläser auf den Kopf stellen. Das ist das Originalrezept.

Wir haben 1l Rotwein, 1l Apfelsaft, Glühweingewürz, Zitronensaft u. - Schale und 2kg Gelierzucker genommen und 7 Min. kochen lassen.

Sauerkirsch-Rotwein-Gelee

1,5kg Sauerkirschen,

300 ml Rotwein,

1 kg Gelierzucker 1:1,

1 Zimtstange

Kirschen waschen und mit Rotwein zugedeckt ca. 15 Min. sanft kochen (dünsten). Kirschen und Saft in das mit einem Mulltuch ausgelegte Sieb gießen. Saft dabei auffangen. 3/4l Saft mit Gelierzucker mischen, Zimtstange zufügen und über Nacht ziehen lassen. Am nächsten Tag den Saft aufkochen, etwa 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Den Schaum abheben. In Gläser füllen und fest verschließen.

Spritziges Sektgelee

750 ml trockener Sekt,
Saft von 2 Zitronen,
1 kg Gelierzucker 1:1

Sekt, Zitronensaft und Zucker in einen Topf geben und unter Rühren zum Kochen bringen. 4 Min. sprudelnd kochen lassen, sofort in Gläser füllen und fest verschließen.

Stachelbeergelee mit Whisky oder Gin

750 ml Stachelbeersaft mit 1 kg Gelierzucker zum kochen bringen und 1 Min. sprudeln kochen lassen, 2 EL Whisky oder Gin untermischen und heiß in Gläser füllen

Traubengelee mit beschwipsten Rosinen

Die Zutaten:

50 g Rosinen
5 EL Grappa
600 ml Traubensaft
150 ml Apfelsaft
Saft einer Zitrone
500 g Kölner Gelierzucker 2:1

So gelingt es:

Rosinen am besten über Nacht in Grappa einweichen und abtropfen lassen.

Trauben-, Apfel- und Zitronensaft, Rosinen und Gelierzucker in einem großen Topf mischen, unter Rühren zum Kochen bringen und bei starker Hitze unter Rühren 1 Minute sprudelnd kochen lassen.

Gelee heiß in Gläser füllen und diese sofort verschließen.

Gläser während des Abkühlens mehrmals umdrehen, damit sich die Rosinen gleichmäßig im Gelee verteilen.

Waldmeister - Wein – Gelee

60 g Waldmeister

1/2 l trockener Weißwein (am besten ein Riesling)

1/2 l weißer Traubensaft

1250 g Gelierzucker

Den Waldmeister gründlich abspülen und mit Haushaltspapier trockentupfen.

Etwa 5 Zweige aus dem Bund ziehen, zusammen mit einem angefeuchteten Blatt Haushaltspapier in einen Frischhaltebeutel geben und in den Kühlschrank legen. Den übrigen Waldmeister grob hacken, in ein großes Glas geben und mit dem Wein begießen. Das verschlossene Glas kühl, aber nicht im Kühlschrank, über Nacht stehen lassen.

Am nächsten Tag den Traubensaft mit dem Gelierzucker mischen und unter Rühren so lange erwärmen, bis sich der Zucker gelöst hat. In der Zwischenzeit die zurückbehaltenen Waldmeisterblättchen von den Stielen zupfen. Den Wein durch ein Sieb abgießen.

Die Traubensaft-Zuckermischung bis kurz vor dem Kochen erhitzen, den Wein hineingießen und alles aufkochen lassen. Nach 10 Sekunden vom Herd nehmen und die Waldmeisterblättchen einrühren. Dann sofort in heiß ausgespülte Gläser füllen. Die Gläser mit Twist-off-Deckeln verschließen und während des Abkühlens mehrmals umdrehen, damit sich die Blättchen gut in dem Gelee verteilen.

Das Waldmeistergelee kühl aufbewahren.

Weißwein-Vanille-Gelee mit Weintrauben

1 Vanilleschote

150 g grüne Weintrauben

(entkernt gewogen)

600 ml fruchtiger Weißwein

1 kg Gelierzucker 1:1

Saft einer Zitrone

So gelingt es:

Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauskratzen.

Weintrauben waschen, halbieren und entkernen.

Alle Zutaten in einem großen Topf mischen und 3-4 Stunden durchziehen lassen.

Anschließend unter Rühren zum Kochen bringen und bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Gelee heiß in Gläser füllen und diese sofort verschließen.

Winterzauber

Zutaten

700 ml Rotwein (Aldi Tetra-Pack)
2 Beuteln Glühweifix
Saft einer Zitrone
750g Gelierzucker (1zu1)

Zubereitung

Rotwein mit Zitronensaft zum Kochen bringen vom Herd nehmen und Glühweifix zugeben 10 Minuten ziehen lassen. Fix entfernen und Wein noch mal aufkochen Zucker zugeben und noch mal auf kochen in Gläser abfüllen verschließen und abkühlen lassen

das Gelee ist einfach zauberhaft lecker

Konfitüre

Konfitüre.....	102
Altmodische Erdbeerkonfitüre.....	105
Amarena- Kiba	105
Ananas-Apfel-Konfitüre.....	106
Ananas-Chili.....	106
Ananas-Johannisbeer-Konfitüre	106
Ananas-Johannisbeer-Konfitüre mit Mandeln	107
Ananas-Kiwi-Konfitüre	107
Ananas-Konfitüre	108
Ananaskonfitüre	109
Apfelkonfitüre.....	109
Aprikose mit Honigmelone	109
Aprikosen-Fruchtaufstrich	110
Aprikosen-Himbeerkonfitüre.....	110
Aprikosen-Himbeer-Konfitüre	111
Aprikosen-Honigmelonen-Konfitüre	111
Aprikosen-Honigmelonen-Konfitüre	111
Aprikosen-Sauerkirsch- Konfitüre.....	111
Aprikosenkonfitüre mit Estragon.....	112
Aprikosenkonfitüre.....	112
Aprikosenkonfitüre mit Melisse	113
Bananen-Grapefruit-Konfitüre	113
Bananen-Konfitüre.....	113
Bananen-Konfitüre.....	114
Bananen-Orangen-Konfitüre.....	114
Birnen-Kiwi-Konfitüre	114
Birnenkonfitüre.....	115
Brombeer-Orangen Früchtchen.....	115
Brombeerkonfitüre.....	116
Cranberry-Orangen- Konfitüre	116
Dreierei-Konfitüre	117

Dunkelrote Erdbeerkonfitüre	117
Erdbeer-Vanille-Konfitüre mit Mandellikör	117
Ebereschenbeeren-Apfel-Konfitüre	118
Englische Orangenkonfitüre.....	118
Erdbeer-, Himbeer-, Kirsch-, Pfirsich oder Brombeer-Konfitüre	119
Erdbeer-Ananas.....	119
Erdbeer-Aprikosen-Konfitüre	120
Erdbeere Aprikosen Konfitüre	120
TIPPS:	121
Erdbeer-Himbeerkonfitüre.....	121
Erdbeer-Karamell-Konfitüre.....	121
Erdbeer-Kiwi	122
Erdbeer-Limetten-Konfitüre.....	122
Erdbeer-Mango-Konfitüre	123
Erdbeer-Rhabarberkonfitüre	123
Erdbeere-Stachelbeere	124
Erdbeerkonfitüre mit Pep	124
Erdbeerkonfitüre.....	124
Erdbeerkonfitüre.....	125
Tipp:	125
Erdbeerkonfitüre mit Fruchtstückchen	125
Feigen- Orangen-Konfitüre.....	126
Fit-Frucht-Konfitüre.....	126
Fruchtaufstrich aus gemischten Beeren.....	127
Fruchtmark aus Erdbeeren	127
TIPP:	127
Gemischte Beerenkonfitüre	127
Gewürzte Pflaumen-Konfitüre	128
Grüne Tomatenkonfitüre.....	128
Hagebuttenkonfitüre	129
Hagebutten-Apfel-Marmelade	130
Erdbeeren	130
Tipp:	131
Heidelbeerkonfitüre.....	131
Himbeer-Konfitüre mit Basilikum	132
Himbeer-Orangen-Konfitüre	132
Himbeer-Rhabarberkonfitüre mit Nüssen	132
Himbeerkonfitüre mit Limetten	133
Himbeerkonfitüre	133
Holunder-Birnen-Konfitüre	134
Holunder Birnen Konfitüre.....	134
Ingwer-Konfitüre	135
Jostabeeren	135
Jostabeeren-Konfitüre mit Zucchini	136
Karotten-Konfitüre	137
Kirschen mit Zimt	137
Kirschkonfitüre mit Nüssen	138
Kiwi-Himbeer-Fruchtaufstrich	138

Kiwi-Konfitüre mit Grapefruit.....	139
Konfitüre Hawaii	139
Konfitüre aus Erdbeeren	140
Konfitüre aus reifen Tomaten	140
Konfitüre Hawaii	141
Konfitüre mit Beeren-Mix	141
Konfitüre mit Stachelbeeren	142
Kürbiskonfitüre	142
Kürbis-Apfelkonfitüre.....	143
Kürbis-Orange-Konfitüre	143
Kürbis-Orangenkonfitüre.....	144
Marillenkönfitüre.....	145
Melonenkönfitüre	145
Mirabellen-Reineclaudenkönfitüre.....	145
Möhrenkonfitüre	146
Omas Erdbeerkonfitüre.....	146
Orange-Möhre- Fruchtaufstrich	147
Orangen-Karotten Konfitüre	147
Pfirsich mit Red Pepper.....	148
Pfirsich-Himbeer-Traum	148
Pfirsich-Mangokönfitüre	149
Pfirsich-Melonenkönfitüre	149
Pfirsichkonfitüre.....	150
Pfirsichkonfitüre mit Zitronenmelisse und Orangensaft.....	150
Pflaume Zimt.....	151
Pflaume-Apfel.....	151
Pflaumen Mandel Konfitüre.....	152
Pflaumen-Aprikosen-Kiwi-Könfitüre	152
Pflaumen-Ingwer-Könfitüre	153
Johannisbeere Pflaumen Konfitüre	153
Pflaumen-Könfitüre	154
Pflaumen-Nektarinen-Könfitüre mit Vanille.....	154
Pflaumen-Zimt-Könfitüre	154
Pflaumenkonfitüre mit Walnüssen	155
Pflaumenkonfitüre.....	155
Pflaumen-Könfitüre mit Anis.....	156
Pflaumenkonfitüre mit Marzipan.....	156
Pflaumen Konfitüre mit Wachholder	156
Pikante Paprikakonfitüre	157
Preiselbeer-Orange	158
Quittenbrot	158
Rhabarber - Aprikosen - Könfitüre.....	159
Rhabarber-Marmelade mit Vanille/Frage	159
Rhabarberkonfitüre	159
Rote Grütze Fruchtaufstrich.....	160
Sauerkirsch-Aprikosenkonfitüre	160
Sauerkirsch-Heidelbeere-Könfitüre	161
Sauerkirsch-Pfirsich-Könfitüre	161

Sauerkirsch-Pfirsich-Konfitüre	161
Sauerkirschkonfitüre	162
Sauerkirsch-Konfitüre.....	162
Schoko-Pflaumen	163
Stachelbeer-Birnen-Konfitüre	163
Stachelbeer-Ingwer-Konfitüre.....	164
Stachelbeer-Kiwikonfitüre	164
Stachelbeer-Weintraubenkonfitüre	165
Thüringer Pflaumenmus.....	165
Tomaten-Konfitüre.....	165
Tomatenkonfitüre	166
Würzige Feigenkonfitüre	166
Zucchini-Konfitüre	167
Zwetschgen-Konfitüre mit karamellisierten Walnüssen.....	167
Zwetschgenkonfitüre mit karamellisierten Walnüssen.....	167

Altmodische Erdbeerkonfitüre

1500 g Erdbeeren

1500 g Zucker

700 g Johannisbeeren

Erdbeeren waschen und entstielen, große Beeren in Viertelstücke und kleine Beeren in Hälften schneiden. Die Johannisbeeren als ganze Trauben, also nicht abgezupft, mit Wasser aufs Feuer setzen (nur soviel Wasser zugeben, dass die Beeren knapp zugedeckt sind). Die Beeren ungefähr 20 Minuten kochen, mit einer Gabel in der Pfanne zerdrücken und anschließend durch ein Haarsieb streichen. Gut durchdrücken, Stiele und Kerne sollten fast trocken übrigbleiben. Die Erdbeerstückchen in diesem Beerensaft aufkochen, Zucker dazugeben und die Konfitüre gut 30 Minuten köcheln lassen (Tropfentest machen!). Anschließend heiß in Gläser abfüllen und sofort mit Konfitürenpapier verschließen. Auf diese Art zubereitete Erdbeerkonfitüre ist weniger süß und geliert mit den pektinhaltigen Johannisbeeren gut

Amarena- Kiba

Die Zutaten:

500 g Bananen (geschält gewogen)

500 g Sauerkirschen (entsteint gewogen)

500 g Kölner Gellierzucker 2:1

75 g Amarena- Kirschen

So gelingt es:

Bananen schälen und mit der Gabel gut zerdrücken. Sauerkirschen waschen, entsteinen und pürieren. Früchte zusammen mit 100 ml Wasser und dem Gelierzucker in einen großen Topf geben und unter Rühren aufkochen. Bei starker Hitze unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Amarena- Kirschen grob hacken und zugeben. Konfitüre heiß in Gläser füllen und diese sofort verschließen.

Ananas-Apfel-Konfitüre

Zutaten:

500 Gramm Frische Ananas (geputzt gewogen)

500 Gramm Rohe Apfelwürfel

500 Gramm Gelierzucker 2 plus 1

Je 2 EL Weinbrand und Zitronensaft

Zubereitung:

Die Fruchtstücke mit dem Gelierzucker in einem großen Edelstahltopf sehr gut vermischen und mindestens 8 Stunden zugedeckt in einem kühlen Raum ziehen lassen.

Die Mischung unter ständigem Rühren zum kochen bringen. Sobald sie sprudelnd kocht, noch 4 Minuten weiterkochen. Dabei ständig rühren. Weinbrand und Zitronensaft untermischen, die kochend heiße Konfitüre in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und sofort verschließen.

Ananas-Chili

Die Zutaten:

1 kg Ananas (vorbereitet gewogen)

1 kleine rote scharfe Chilischote

500 g Kölner Gelierzucker 2:1

So gelingt es:

Ananas schälen und pürieren. Chilischote entkernen und in feine Ringe schneiden. Alle Zutaten in einem großen Topf mischen, unter Rühren aufkochen und bei starker Hitze unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Heiß in Gläser füllen und diese sofort verschließen.

Ananas-Johannisbeer-Konfitüre

50 g gehackte Mandeln
500 g Ananas
500 g rote Johannisbeeren
500 g Gelierzucker 2:1

Mandeln in der trockenen Pfanne goldbraun rösten.
Ananas schälen, harten mittleren Teil entfernen und Fruchtfleisch in sehr kleine Stücke schneiden.

Johannisbeeren von den Rispen streifen. Gelierzucker unter die Fruchtmasse rühren, ankochen und unter ständigem Rühren 4 Minuten sprudelnd fortkochen. Mandeln unterrühren.

Konfitüre kochendheiß randvoll in Gläser füllen und diese sofort verschließen.

Rezept ergibt 4 Gläser.

Ananas-Johannisbeer-Konfitüre mit Mandeln

Zutaten:

Ananas: 500 Gramm
Mandeln gehackte: 50 Gramm
rote Johannisbeeren: 500 Gramm
Gelierzucker 2:1: 500 Gramm

Zubereitung:

Mandeln in der trockenen Pfanne goldbraun rösten. Ananas schälen, harten mittleren Teil entfernen und Fruchtfleisch in sehr kleine Stücke schneiden.

Johannisbeeren von den Rispen streifen. Gelierzucker unter die Fruchtmasse rühren, ankochen und unter ständigem Rühren 4 Minuten sprudelnd fortkochen. Mandeln unterrühren.

Konfitüre kochendheiß randvoll in Gläser füllen und diese sofort verschließen.

Rezept ergibt 4 Gläser

Ananas-Kiwi-Konfitüre

1 Ananas (ca. 1,5 kg, netto ca. 850 g)
1 kg Gelierzucker
Schale einer unbehandelten Zitrone
4 Kiwis (zusammen 250 g)

Die Ananas achteln, erst den Strunkteil von jedem Achtel abschneiden, dann

das Fruchtfleisch mit einem scharfen Messer von der Schale schneiden, grob zerkleinern. Ananasstücke in einen großen Topf geben und mit dem Gelierzucker verrühren. Zudecken und einige Stunden stehen lassen, damit sich genügend Fruchtsaft bilden kann. Die Zitrone hauchdünn - ohne das Weiße darunter -schälen. Die Kiwis schälen und in Scheiben schneiden. Ananas mit Zitronenschale zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Dabei rühren, damit die Konfitüre nicht überschäumt. Dann die Kiwischeiben dazugeben und die Konfitüre noch einmal richtig aufkochen, damit die Kiwischeiben heiß werden. Die Zitronenschale herausnehmen und die Konfitüre in saubere Gläser füllen, sofort verschließen. Kühl und dunkel aufbewahren.

Erfasst von Sylvia Mancini

Ananas-Konfitüre

- 1 frische Ananas (etwa 1 kg)
- etwa 500 g Zucker (die
 - genaue Menge richtet
 - sich nach dem Gewicht
 - des Fruchtfleischs)
- 1 pk kristallisiertes
 - ; Geliermittel
- abgeriebene Schale 1
 - unbehandelten Zitrone

Ananas mit einem großen Messer achteln, von jedem Achtel den holzigen Strunk abschneiden, dann das Fruchtfleisch von der Schale lösen, würfeln und wiegen. Nach dem Gewicht den Zucker bemessen: man braucht die gleiche Menge Zucker, wie man Fruchtfleisch hat. Den Zucker vorläufig beiseite stellen, das Fruchtfleisch mit dem Geliermittel gut verrühren und unter Rühren erhitzen. Wenn die Masse zu kochen beginnt, den Zucker und die abgeriebene Zitronenschale untermischen. Die Konfitüre 10 Minuten lang kochen lassen, dann heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Autor : S.Mancini 16.11.1998

Ananaskonfitüre

1 cn Ananas, kleine 250 ml Wasser 1 kg Gelierzucker 2 Zitronen Ananas-Scheiben würfeln. Mit dem Ananas-Saft, Wasser und Gelierzucker in einem Drei-Liter-Topf gut umrühren und zum Kochen bringen. Masse 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Saft der beiden Zitronen unterrühren und 10 Minuten auskühlen lassen. Noch mal umrühren, in Gläser füllen, mit Einmachcellophan verschließen.

Apfelkonfitüre

1 kg fein-säurliche Äpfel
2 El Essig
abger. Schale und Saft einer
- unbeh. Zitrone
1 kg Zucker
1/2 Flasche Geliermittel

Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Die Apfelstücke in Essigwasser legen. Die Schalen, Kerngehäuse in ca. 1/2 l Wasser weichkochen, durch ein Sieb passieren. 1/4 l davon mit Zitronensaft, -schale und Zucker aufkochen. Apfelstücke dazugeben. Weichkochen, Geliermittel einrühren, sprudelnd aufkochen. Heiß in Gläser füllen und verschließen.

Date: 23 Jan 95

Erfasser: Sabine

Aprikose mit Honigmelone

Die Zutaten:

600 g Aprikosen
(entsteint gewogen)
400 g Honigmelonenfruchtfleisch
Saft einer Zitrone
500 g Kölner Gelierzucker 2:1
3 El brauner Rum

So gelingt es:

Aprikosen waschen und entsteinen.
Honigmelone und Aprikosen pürieren,
mit Zitronensaft und Gelierzucker mischen,
unter Rühren aufkochen und bei starker Hitze unter Rühren 3 Minuten
sprudelnd kochen lassen.
Rum zugeben. Heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Aprikosen-Fruchtaufstrich

Die Zutaten:

1500 g Aprikosen (entsteint gewogen)
500 g Kölner Gelierzucker 3:1
2 El weißer Rum
einige Blättchen frische Minze

So gelingt es:

Die Aprikosen mit der Haut in feine Spalten schneiden. Die Fruchtmasse mit dem Gelierzucker vermischen und zugedeckt 3-4 Stunden ziehen lassen. Die Minzeblättchen fein hacken. Das Frucht-Zuckergemisch unter Rühren zum Kochen bringen und 3 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Den Rum und die gehackten Minzeblättchen einrühren. Sofort randvoll in Gläser füllen und mit Twist-Off-Deckeln verschließen.

Aprikosen-Himbeerkonfitüre

Die Zutaten:

750 g Aprikosen (entsteint gewogen)
250 g Himbeeren
1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

So gelingt es:

Die Aprikosen waschen, entsteinen und in feine Steifen schneiden. Die Himbeeren verlesen, möglichst nicht waschen. Die Fruchtmasse mit Gelierzucker vermischen und 3-4 Stunden zugedeckt durchziehen lassen. Dann unter Rühren zum Kochen bringen, 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Tipp:

Unter die fertige Konfitüre ein Gläschen Himbeergeist rühren.

Aprikosen-Himbeer-Konfitüre

1 kg Aprikosen,
1 1/2 kg Gelierzucker,
500 g Himbeeren

Die Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen, das Fruchtfleisch in dünne Spalten schneiden, mit dem Gelierzucker vermischen, abgedeckt über Nacht ziehen lassen. Die Himbeeren verlesen, aber nicht waschen. Aprikosen-Zuckergemisch unter Rühren zum Kochen bringen, 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Himbeeren (püriert und durchs Sieb gestrichen) untermischen, alles noch mal zum Kochen bringen, knapp 1 Minute kochen. Topf vom Herd nehmen, die heiße Konfitüre in Gläser füllen, sofort verschließen.

Aprikosen-Honigmelonen-Konfitüre

200 g Aprikosen; entsteint 250 g Honigmelonenfruchtfleisch 250 g Spezial-Gelierzucker 1 Zitrone; davon der Saft Die entsteinten Aprikosen sowie das entkernte Honigmelonenfleisch im Mixer pürieren. Dein Saft der Zitrone sowie den Spezial-Gelierzucker zugeben und zum Kochen bringen, dabei ständig rühren. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die Konfitüre abschäumen, sofort in vorbereitete "Twist-off-Gläser" füllen, gut verschließen und für einige Zeit umdrehen

Aprikosen-Honigmelonen-Konfitüre

200 g Aprikosen; entsteint
250 g Honigmelonenfruchtfleisch
250 g Spezial-Gelierzucker
1 Zitrone; davon der Saft

Die entsteinten Aprikosen sowie das entkernte Honigmelonenfleisch im Mixer pürieren. Dein Saft der Zitrone sowie den Spezial-Gelierzucker zugeben und zum Kochen bringen, dabei ständig rühren. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die Konfitüre abschäumen, sofort in vorbereitete "Twist-off-Gläser" füllen, gut verschließen und für einige Zeit umdrehen.

Aprikosen-Sauerkirsch- Konfitüre

Die Zutaten:

500 g Aprikosen
(vorbereitet gewogen)
500 g Sauerkirschen
(vorbereitet gewogen)
1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

So gelingt es:

Aprikosen und Sauerkirschen waschen und entsteinen.

Die Früchte mit einem Pürierstab oder mit der Flotten Lotte gut zerkleinern.

Fruchtbrei mit dem Gelierzucker vermischen und unter Rühren zum Kochen bringen.

Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Aprikosenkonfitüre mit Estragon

2 kg Aprikosen reif
8 Aprikosensteine
2 kg Gelierzucker
1/2 El Estragonblätter gehackt

Die Aprikosen entsteinen und in sehr dünnen Scheiben schneiden. Die Aprikosensteine aufschlagen, die Kerne blanchieren, schälen und grob hacken. Die Aprikosen mit den Kernen und dem Gelierzucker vermischen und langsam zum Kochen bringen. 5 bis 10 Minuten kochen. Den Schaum entfernen, den Estragon einrühren, die Konfitüre kochendheiß in Gläser abfüllen und sofort verschließen.

Aprikosenkonfitüre

Die Zutaten:

1 kg Aprikosen (entsteint gewogen)
1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

So gelingt es:

Die frischen Aprikosen waschen, entsteinen und in kleine Stückchen schneiden. Die Fruchtmasse mit dem Gelierzucker verrühren, unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. In Gläser füllen und sofort verschließen.

Aprikosenkonfitüre mit Melisse

Das brauchen Sie für 7 Gläser

1 kg Aprikosen (entsteint gewogen)

1 kg Gelierzucker 1:1

1/2 Bund Zitronenmelisse

1 Limette

40 ml Aprikosengeist

So wird's gemacht

1. Die Aprikosen waschen und entsteinen. Die Früchte klein schneiden und mit dem Gelierzucker in einem großen Topf vermischen.

2. Die Melisse abrausen und trockenschütteln. Die Blättchen abzupfen und fein hacken. Die Limette heiß abwaschen und trockentupfen. Die Schale fein abreiben. Die Schale mit einem Zestenreißer in dünnen Streifen abziehen und zu den Aprikosen geben. Die Masse zum Kochen bringen und unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Dann vom Herd ziehen, die gehackte Melisse und den Aprikosengeist unterrühren.

3. Die Konfitüre sofort in heiß ausgespülte Twist-off-Gläser geben, fest verschließen und 5 Min. auf den Deckel gedreht stehen lassen. Beim Erkalten mehrmals wenden, damit sich die Melisse gleichmäßig verteilt.

Pro Glas ca. 660 kcal, E 1 g, F 0 g, KH 88 g

Zubereitung: Ca. 20 Min.

Kochen: ca. 4 Min.

Frau im Trend Nr. 24/04

Bananen-Grapefruit-Konfitüre

1/8 l Grapefruitsaft

500 g Bananen; geschält

2 Ei Kokosraspeln

1/8 l Weißwein; trocken

1 kg Gelierzucker Grapefruitsaft und Weißwein zusammen mit den in Scheiben geschnittenen Bananen in einen Topf geben. Gelierzucker und Kokosraspeln hinzufügen, alles gut verrühren und zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Noch heiß in vorbereitete Gläser füllen und diese sofort verschließen.

Bananen-Konfitüre

500 g Geschälte Bananen

500 g Gelierzucker

4 Limetten oder Zitronen

1 Stück frischer Ingwer Bananen in Scheiben schneiden und mit dem Saft einer Limette mischen.

Die anderen Limetten schälen und filetieren, Saft auffangen und mit den Fruchtstücken zu den Bananen geben. Mit dem Gelierzucker vermischen. Den Ingwer schälen, fein reiben und zu den Bananen geben. Alles eine Stunde ziehen lassen, dann in einen großen Topf geben und unter Rühren 4 Minuten kochen lassen. In vorbereitete Gläser füllen und verschließen.

Bananen-Konfitüre

Die Zutaten:

1 kg Bananen
(ohne Schale gewogen)
Saft von 2-3 Zitronen
oder 1 Grapefruit
1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

So gelingt es:

Die Bananen schälen, mit der Gabel zerdrücken und mit dem Zitronen- oder Grapefruitsaft, 1/8 l Wasser und dem Gelierzucker unter Rühren zum Kochen bringen.

Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die Konfitüre heiß in Gläser füllen und diese sofort verschließen.

Bananen-Orangen-Konfitüre

1/2 l Orangensaft; frisch gepresst
500 g Bananen; geschält
2 El Ingwer; kandiert, gehackt
1 Zitrone; Saft
1 kg Gelierzucker

Den Orangensaft mit dem ausgepressten Zitronensaft vermischen und zusammen mit den in Scheiben geschnittenen Bananen in einen hohen Topf geben. Den Zucker hinzufügen und alles unter ständigem Rühren erhitzen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Masse leicht abkühlen lassen. Die Ingwerwurzel schälen und auf einer feinen Reibe über der Konfitüre reiben. Die Ingwerstückchen sofort unterrühren und die noch heiße Konfitüre in gut gereinigte Gläser füllen. Die Gläser sofort verschließen.

Birnen-Kiwi-Konfitüre

800 g Birnen

400 g Kiwis
500 g Gelierzucker 2:1

Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen. Kiwis ebenfalls schälen. Obst in sehr kleine Stücke schneiden. Gelierzucker unter die Fruchtmasse rühren, ankochen und unter ständigem Rühren 4 Minuten sprudelnd fortkochen.

Konfitüre kochendheiß randvoll in Gläser füllen und diese sofort verschließen.

Rezept ergibt 4 Gläser.

Birnenkonfitüre

Die Zutaten:

1 kg Birnen (vorbereitet gewogen)
1 kg Kölner Gelierzucker 1:1
abgeriebene Schale einer Zitrone
1 Stück Vanillestange
3-5 Nelken

So gelingt es:

Die Birnenstücke in kleine Scheiben schneiden, mit dem Gelierzucker und Gewürzen vermischt 3 - 4 Stunden zugedeckt durchziehen lassen. Unter Rühren zum Kochen bringen und bei starker Hitze 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Anschließend in Gläser füllen und sofort verschließen.

Brombeer-Orangen Früchtchen

Zutaten für ca. 6 Gläser a ca. 250 ml (für Diabetiker)

2 unbehandelte Orangen

1,5 kg Brombeeren (ungeputzt)

1 Packung (500 g; für 1400 g Frucht) Diät-Gelier-Fruchtzucker

Zubereitung

1. Orangen waschen, trockenreiben. Orangenschale in dünne Streifen schneiden
Brombeeren verlesen.

2. 1400 g Brombeeren abwiegen und mit Orangenschale und Gelierfruchtzucker in einem Topf mischen. Aufkochen und unter ständigem

Rühren mind. 3 Minuten kochen. Konfitüre sofort randvoll in vorbereitete Twist-off-Gläser füllen. Verschließen, umgedreht auskühlen lassen.

Zubereitungszeit ca. 20 Min

Haltbarkeit 6-9 Monate

1 EL (ca. 36 g) enthält 1 BE

Bella Nr. 24/04

Brombeerkonfitüre

Die Zutaten:

1 kg Brombeeren (vorbereitet gewogen)

1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

1 Gläschen Brombeerlikör

So gelingt es:

Die Brombeeren verlesen, waschen, gut abtropfen lassen und zerdrücken. Gelierzucker hinzufügen, verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen. Bei starker Hitze 4 Minuten sprudelnd kochen, den Likör einrühren, in Gläser füllen und sofort verschließen.

Cranberry-Orangen- Konfitüre

Die Zutaten:

400 g Cranberrie

500 g Kölner Gelierzucker 1:1

100 ml Orangensaft

Schale einer Orange

So gelingt es:

Die Cranberrie waschen.

Mit Gelierzucker, Orangensaft und -schale in der Küchenmaschine etwa 10 Minuten schlagen (oder 30-40 Minuten mit dem Handrührgerät).

In Gläser füllen, verschließen und kühl stellen.

Dreierei-Konfitüre

mit Kürbis Kategorien:

Konfitüre, Kürbis, Pfirsich,

Aprikose Menge:

1 Rezept 400 Gramm Kürbis; entkernt

200 Gramm Pfirsichfleisch; entkernt

200 Gramm Aprikosenfleisch; entkernt

1 Kilo Gelierzucker

1 Zitrone; den Saft

Zimtstange; nach Belieben Das Kürbisfleisch, die gewaschenen Pfirsich- und Aprikosenhälften kleine Würfel schneiden, mit dem Zitronensaft und dem Gelierzucker in einem Topf gut vermischen. Alles zum Kochen bringen, bei hoher Hitze unter ständigem Rühren 5 Minuten kochen. Sofort in saubere Gläser füllen und verschließen. ===== Guten Appetit Vera

Dunkelrote Erdbeerkonfitüre

900 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)

100 ml schwarzer Johannisbeernektar

1 Päckchen Dr. Oetker Finesse Orangenfrucht

500 g Zucker

1 Beutel Gelfix Extra

Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, entstielen, fein schneiden und 00 g abwägen. 100 ml Johannisnektar abmessen.

Zubereitung:

Erdbeeren, Johannisnektar und Finesse in einen Kochtopf geben. Abgewogene Zuckermenge mit Gelfix extra mischen, dann mit der Fruchtmasse verrühren. Alles unter Rühren zum Kochen bringen, mind. 3 Minuten unter ständigem Rühren sprudelnd kochen und von der Kochstelle nehmen.

Kochgut eventuell abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Twist-off-Deckeln verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf dem Kopf stehen lassen.

Das andere ist hier aus einem Forum:

Erdbeer-Vanille-Konfitüre mit Mandellikör

1,5 kg Erdbeeren (nach dem Putzen gewogen)

1 Vanilleschote
3 EL Mandellikör
500 g Gelierzucker 3:1

Aufgeschnittene Vanilleschote, ausgekratztes Vanillemark, gewürfelte Erdbeeren, Likör und Zucker im großen Topf mischen und 2 Stunden durchziehen lassen. Unter gelegentlichem Rühren aufkochen, 4 Min. sprudelnd kochen. Vanilleschote entfernen, abfüllen (siehe oben).

LG Bruni

Ebereschenbeeren-Apfel-Konfitüre

600 g Ebereschenbeeren
400 g Äpfel, vorbereitet gewogen
2 Vanillestangen
2 Zimtstangen
1 kg Gelierzucker

Die gewaschenen Ebereschenbeeren 24 Stunden in die Tiefkühltruhe legen (sie sind dann weniger bitter). Dann mit einer Essiglösung (je zur Hälfte Essig und Wasser) übergießen und über Nacht stehen lassen. Dann abschütten und mit frischem Wasser etwa 15 - 20 Minuten weichkochen. Die Beeren auf einem Sieb abtropfen lassen. Die Äpfel in kleine Würfel schneiden, das Mark aus den Vanillestangen herausschaben. Fruchtmasse und Gewürze mit Gelierzucker verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die Zimtstangen entfernen. Die Konfitüre heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Englische Orangenkonfitüre

1,5 kg Ungespritzte Orangen a ca. 160-170 g 500 g Ungespritzte Zitronen a ca. 125 g 2 l Wasser 3,5 kg Zucker 2 El Rum Orangen und Zitronen gut waschen. Äußere Haut dünn abschälen und fein wiegen. Weiße Haut möglichst gut entfernen, ebenso die weißen Fäden, die sich zwischen den Schnitzen befinden. Fruchtfleisch möglichst fein zerschneiden. Kerne (die viel Pektin enthalten) in ein Mulsäckchen binden. Dazulegen. Wasser dazugießen. 2-3 Tage an einem kühlen Ort zugedeckt stehen lassen. Dann alles auf kleinem Feuer 1/2 Stunde köcheln lassen. Kernsäckchen entfernen. Zucker zum Fruchtmus geben. Auf kleinem Feuer aufkochen. 30 Min. köcheln lassen. Rühren! Eventuell abschäumen. Gelierprobe machen! Sofort in heiß ausgespülte Gläser abfüllen und mit Deckeln verschließen, die mit Rum ausgespült wurden. Auf dem Kopf stehend auskühlen lassen

Erdbeer-, Himbeer-, Kirsch-, Pfirsich oder Brombeer-Konfitüre

Zutaten für 6 Gläser a 250 ml

1,25-1,5 kg Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen Pfirsiche oder Brombeeren i
(entspricht 1 kg geputzter Früchte)

1 Pck. "Extra Gelierzucker 2. 1 " (500 g)

evtl. 1 Pck. Zitronensäure

ZUBEREITUNG

1. Die Früchte behutsam waschen, abtropfen lassen bzw. trockentupfen, Himbeeren nur verlesen. Obst gegebenenfalls putzen bzw. entsteinen.

2. Genau 1 kg Früchte abmessen und mit dem Gelierzucker in einem hohen Kochtopf verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen, dann unter ständigem Rühren mindestens 3 Min. sprudelnd kochen lassen. Evtl. entstehenden Schaum abschöpfen.

Die Gelierprobe machen:

dafür 1-2 TL heißes Kochgut auf einen Teller geben. Wird die Masse fest, ist die Konsistenz richtig. Bleibt sie flüssig, 1 Pck. Zitronensäure unter die Konfitüre rühren.

3. Die Fruchtmasse sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen, sofort verschließen und die Gefäße 5 Min. auf den Kopf stellen.

Unser Tipp:

Wer mag, kann die Konfitüre mit etwas Rum, Amaretto, Orangenlikör oder gehackter Zitronenmelisse verfeinern. Oder kombinieren Sie doch mal mehrere Fruchtsorten miteinander.

Lisa 2004

Erdbeer-Ananas

Die Zutaten:

1000 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
500 g Ananas (geschält gewogen)
abgeriebene Schale einer Zitrone
500 g Kölner Gelierzucker 3:1

So gelingt es:

Die Erdbeeren gut zerdrücken, die Ananas in kleine Stückchen schneiden. Die Fruchtmasse mit der Zitronenschale und dem Gelierzucker vermischen und 3-4 Stunden zugedeckt stehen lassen. Dann unter Rühren zum Kochen bringen und bei starker Hitze unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Sofort randvoll in Gläser füllen und mit Twist-Off-Deckeln verschließen.

Erdbeer-Aprikosen-Konfitüre

600 g Aprikosen 500 g Erdbeeren 30 g Ingwer, frisch etwas Minze 500 g Gelierzucker

Aprikosen waschen, überbrühen und die Haut abziehen, dann entsteinen und klein schneiden. Erdbeeren waschen putzen und klein schneiden. Die dem Zucker entsprechende Menge Fruchtfleisch abwiegen. Nach Belieben Ingwer schälen und fein würfeln. Minze waschen und die Blättchen von den Stielen zupfen. Früchte, evtl. Ingwer, und Gelierzucker in einem großen Topf verrühren. Unter ständigem Rühren aufkochen und 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Minze zugeben. Konfitüre in vorbereitete Gläser füllen und sofort fest verschließen.

.

Erdbeere Aprikosen Konfitüre

Zutaten:

500 g Erdbeeren

500 g Aprikosen

(beides vorbereitet gewogen)

1 Päckchen Dr. Oetker Zitronensäure

500 g Zucker

1 Packung Dr. Oetker Extra Gelier Zucker

Vorbereiten: Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, entstielen, fein schneiden und 500 g abwiegen. Aprikosen waschen, abtropfen lassen, halbieren, entsteinen, fein schneiden und 500 g abwiegen.

Zubereiten: Früchte und Zitronensäure in einem Kochtopf mit Extra Gelier Zucker gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen, mindestens 3 Minuten unter ständigem Rühren sprudelnd kochen und von der Kochstelle nehmen. Kochgut eventuell abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Twist-off-Deckeln verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen.

TIPPS:

- Für eine Gelierprobe geben Sie 1-2 Teelöffel der heißen Fruchtmasse auf einen gekühlten Teller. Wird die Gelierprobe dicklich bzw. fest, so bekommt auch der Rest Ihrer Konfitüre genügend Festigkeit in den Gläsern.

- Wünschen Sie eine stärkere Festigkeit, rühren Sie 1 Päckchen Dr. Oetker Zitronensäure unter die heiße Konfitüre und machen noch eine zweite Gelierprobe, ehe Sie die Konfitüre einfüllen.

Dieses Rezept finden Sie auf unseren Internetseiten unter:

<http://www.oetker.de/80256881006AD98C/ContentByKey/DNOH-5CKGRL-DE->

Erdbeer-Himbeerkonfitüre

Die Zutaten:

750 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)

250 g Himbeeren (auch tiefgekühlt)

1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

So gelingt es:

Die vorbereiteten Erdbeeren in Stücke schneiden. Himbeeren verlesen, möglichst nicht waschen. Mit dem Gelierzucker vermischen; 3 - 4 Stunden durchziehen lassen. Dann unter Rühren aufkochen und bei starker Hitze 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. In Gläser füllen und sofort verschließen.

Erdbeer-Karamell-Konfitüre

Zutaten für 7-8 Gläser a ca. 250 ml Inhalt

ca. 2,2 kg Erdbeeren (ungeputzt)

1 Packung (2 Beutel a 25 g) Geliermittel "Gelfix Extra" (2:1; für je 1000 g Frucht)

600 g + 400 g Zucker

Saft einer Zitrone (ca. 6 EL)

Zubereitung

1. Erdbeeren sorgfältig verlesen, waschen und putzen. 2000 g Fruchtfleisch abwiegen und in kleine Stücke schneiden. Geliermittel und 600 g Zucker in einer Schüssel vorsichtig mischen. Erdbeerstücke und Zitronensaft sorgfältig unterrühren.

2. 400 g Zucker in einem großen Topf bei mittlerer Hitze goldgelb karamellisieren lassen. Karamell vom Herd nehmen und die Fruchtmasse

zugeben. Alles gut vermischen und unter ständigem Rühren bei starker Hitze aufkochen. Dann unter permanentem Umrühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.

3. Konfitüre sofort randvoll in vorbereitete Twist-off-Gläser füllen. Gläser verschließen und auf den Deckel stellen. Gläser umgedreht auskühlen lassen.

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

Haltbarkeit 6-9 Monate

Das sollten Sie beachten:

Nach dem Einfüllen der Konfitüre Gläser sofort umdrehen. So bildet sich ein Vakuum. Keime haben keine Chance. Verwenden Sie nur saubere Gläser und Deckel (im Wasser auskochen). Mit einer trichterförmigen Einfüllhilfe lässt sich die heiße Masse leicht in die Gläser bringen.

Bella Nr. 24/04

Erdbeer-Kiwi

Die Zutaten:

650 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)

350 g Kiwi (geschält gewogen)

500 g Kölner Gelierzucker 2:1

So gelingt es:

Erdbeeren putzen, Kiwis schälen. Beide Früchte pürieren. Zusammen mit dem Gelierzucker in einem großen Topf mischen, unter Rühren aufkochen und bei starker Hitze unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Heiß in Gläser füllen und diese sofort verschließen.

Erdbeer-Limetten-Konfitüre

Die Zutaten:

2 Limetten

1 kg Erdbeeren (vorbereitet gewogen)

1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

So gelingt es:

Von den Limetten die Schale dünn abschälen und in feine Streifen schneiden. Den Saft auspressen, 4 Esslöffel abmessen. Die Erdbeeren waschen, entstielen und etwa die Hälfte der Früchte in kleine Stückchen schneiden, den Rest musig zerkleinern. Limettensaft und -schale mit den Erdbeeren

vermischen. Den Gelierzucker zufügen, gut umrühren und 3-4 Stunden zugedeckt ziehen lassen.

Dann unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Erdbeer-Mango-Konfitüre

750 g Erdbeeren
250 g Mangofruchtfleisch
100 ml Maracujasaft
1 kg Gelierzucker 1:1

Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und Stiele entfernen. Erdbeeren und Mangofruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Maracujasaft und Gelierzucker unter die Fruchtmasse rühren, ankochen und unter ständigem

Rühren 4 Minuten sprudelnd fortkochen. Konfitüre kochendheiß randvoll in Gläser füllen und diese sofort verschließen.

Rezept ergibt 4 bis 5 Gläser.

Erdbeer-Rhabarberkonfitüre

Die Zutaten:

500 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
500 g Rhabarber (möglichst roter, vorbereitet gewogen)
oder:
750 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
250 g Rhabarber (vorbereitet gewogen)
Saft einer Zitrone
1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

So gelingt es:

Die Erdbeeren waschen, sorgfältig von Blättchen und Stielen befreien und gründlich zerdrücken. Den Rhabarber waschen (nicht abziehen), in kleine Stücke schneiden und zu den Erdbeeren geben. Mit Gelierzucker und dem Zitronensaft verrühren, unter Rühren zum Kochen bringen und bei starker Hitze 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. In Gläser füllen und sofort verschließen.

Erdbeere-Stachelbeere

Die Zutaten:

500 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
500 g reife Stachelbeeren (vorbereitet gewogen)
500 g Kölner Gelierzucker 2:1

So gelingt es:

Erdbeeren waschen und in Stücke schneiden. Von den gewaschenen Stachelbeeren Blüte und Stiel entfernen und die Früchte mit dem Pürierstab gut zerkleinern. Alles mit dem Gelierzucker mischen und unter Rühren zum Kochen bringen. Unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. In Gläser füllen und sofort mit Twist-Off-Deckeln verschließen.

Erdbeerkonfitüre mit Pep

1 kg Erdbeeren frisch
1 kg Gelierzucker
1 unbehandelte Orange die abgeriebene Schale davon
3 El Curacao Rosa
Pfeffer gemahlen

Die Erdbeeren waschen, sorgfältig von Blättchen und Stielen befreien und in Stücke schneiden. Mit Gelierzucker verrühren, 3-4 Stunden zugedeckt ziehen lassen. Die abgeriebene Orangenschale zufügen und das Ganze zum Kochen bringen, 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, kurz vor Ende der Kochzeit den Curacao unterrühren. Mit etwas Pfeffer würzen, in Gläser füllen und verschließen

Erdbeerkonfitüre

1 kg Erdbeeren
2 Vanillestangen
25 g eingelegte grüne Pfefferkörner
Saft einer Zitrone
1 kg Gelierzucker

Die gewaschenen Erdbeeren von Blättchen und Stielen befreien, die Früchte in Stückchen schneiden. Die Vanillestangen aufschlitzen, das Mark herausschaben.

Pfefferkörner und Zitronensaft zufügen. Alles gut mit Gelierzucker vermischen und 3 - 4 Stunden zugedeckt gut durchziehen lassen. Dann unter Rühren zum Kochen bringen.

4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die Konfitüre heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Erdbeerkonfitüre

Die Zutaten:

1 kg Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

So gelingt es:

Die Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen, sorgfältig von Blättchen und Stielen befreien. Die Früchte je nach Größe in Viertel oder Achtel schneiden und mit dem Pürierstab zerkleinern oder sorgfältig zerdrücken. Mit Gelierzucker vermischen und 3-4 Stunden durchziehen lassen. Dann unter Rühren zum Kochen bringen und bei starker Hitze 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Tipp:

Die Konfitüre mit Weinbrand oder Gewürzen, z.B. Mark einer halben Vanillestange, verfeinern.

Erdbeerkonfitüre mit Fruchtstückchen

Die Zutaten:

1 kg Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

So gelingt es:

Die Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen. Blättchen und Stiele entfernen. Die Früchte in Stücke schneiden. Fruchtstücke mit dem Gelierzucker vermischen und zugedeckt 3 - 4 Stunden durchziehen lassen. Dann unter Rühren zum Kochen bringen und bei starker Hitze 4 Minuten sprudelnd

kochen lassen. Die Konfitüre in die vorbereiteten Gläser füllen und sofort mit Twist-Off-Deckeln verschließen.

Feigen- Orangen-Konfitüre

Die Zutaten:

400 g frische Feigen
(geputzt gewogen)
600 g Orangensaft
(frisch gepresst,
mit Fruchtfleisch)
3 El Zitronensaft
1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

So gelingt es:

Feigen waschen, nur den Stiel abschneiden und die Früchte in schmale Spalten schneiden.

In einem großen Topf mit Gelierzucker mischen und 3-4 Stunden durchziehen lassen.

Orangen- und Zitronensaft zugeben und Fruchtbrei unter Rühren zum Kochen bringen.

Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Konfitüre heiß in Gläser füllen und diese sofort verschließen.

Fit-Frucht-Konfitüre

300 g Kiwis
300 g Gelierzucker
1/2 Limone, unbehandelt; Saft und abgeriebene Schale

davon Kiwis schälen, der Länge nach vierteln und in etwa 1/2 cm dicke Stücke schneiden. Die Fruchtstücke mit Gelierzucker und Limonenschale und -saft vermengen und zugedeckt etwa 1 Stunde bei Zimmertemperatur ziehen lassen. 3/4 der Fruchtmenge im Mixer 10-15 Minuten auf mittlerer Stufe rühren oder mixen. Wenn die Masse moussiert und sich die Zuckerkristalle aufgelöst haben, die Konfitüre mit der restlichen Fruchtmenge verrühren. Randvoll in gut gereinigte, vorgewärmte Gläser mit Schraubverschluss füllen, sofort verschließen und etwa 24 Stunden auf dem Deckel stehen lassen, dann kühl aufbewahren.

Fruchtaufstrich aus gemischten Beeren

Die Zutaten:

500 g Himbeeren (verlesen gewogen)
500 g rote Johannisbeeren (entstielt gewogen)
500 g Heidelbeeren (verlesen gewogen)
500 g Kölner Gelierzucker 3:1

So gelingt es:

Die Beeren gut zerdrücken. Mit dem Gelierzucker vermischen und unter Rühren zum Kochen bringen. Bei starker Hitze unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Sofort randvoll in Gläser füllen und mit Twist-Off-Deckeln verschließen.

Fruchtmark aus Erdbeeren

4 Einkoch-Gläser je 250 ml Einkochen: 20 Minuten bei 80 °C

1 kg Erdbeeren
50 g Gelierzucker 1+2
100 g Zucker

Die Erdbeeren kurz in kaltem Wasser waschen, auf einem Tuch ausbreiten und trocken rollen. Die Kelche entfernen. Die Früchte fein hacken, in den Mixer geben oder mit einem Schneidstab pürieren. Mit dem Zucker mischen und abschmecken.

Zum Einkochen in die Gläser füllen und verschließen. In einem großen Topf mit kaltem Wasser aufsetzen, über Mittelhitze heiß werden lassen und einkochen.

TIPP:

Ausgezeichnet schmeckt das Fruchtmark zu Grießflammeri oder Milchreis, aber auch zu Eis oder Vanillepudding. Es eignet sich bestens als Zutat für Mixgetränke mit Joghurt, Milch oder Tee. Für eine Erdbeercreme kann man steifgeschlagene Sahne mit eiskaltem Fruchtmark mischen.

Auch mit Frischkäse verrührt schmeckt das Fruchtmark prima!

Sonja*

Gemischte Beerenkonfitüre

Die Zutaten:

1 kg rote, weiße und schwarze
Johannisbeeren, Himbeeren und
reife Stachelbeeren gemischt (vorbereitet gewogen)
1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

So gelingt es:

Die Früchte waschen, entstielen, leicht zerdrücken (Stachelbeeren mit dem Pürrierstab zerkleinern oder durch die Flotte Lotte drehen). Mit dem Gelierzucker vermischen. Alles unter Rühren zum Kochen bringen und bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. In Gläser füllen und sofort verschließen.

Gewürzte Pflaumen-Konfitüre

1200 g vollreife Pflaumen oder Zwetschgen
1000 g Gelierzucker (1:1)
150 g Brauner Kandiszucker
150 g Walnusskerne
1 Stange Zimt
2 cl Rum Zubereitung:

Pflaumen waschen, entsteinen und vierteln. Mit Gelierzucker und dem grob zerkleinerten Kandi (Zum Zerkleinern den Kandi zwischen zwei Küchentücher verteilen und mit dem Nudelholz fest darüber rollen) über Nacht ziehen lassen. Am nächsten Tag die Frucht-Zucker-Mischung in einen großen Topf füllen, die in drei Stücke gebrochene Stange Zimt sowie die gehackten Walnusskerne zugeben, und alle Zutaten unter ständigem Rühren langsam zum Kochen bringen. Die Konfitüre 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Dann - falls erwünscht - Zimtstange entfernen. Lässt man sie in der Konfitüre, würzt sie noch intensiver, was nicht unbedingt jedermanns Geschmack ist. Zuletzt den Rum zugießen. Die heiße Konfitüre in Gläser abfüllen und langsam abkühlen lassen.

Grüne Tomatenkonfitüre

1 kg Grüne Tomaten
1 kg Grießzucker
2 sm Zitronen

Die Tomaten gut waschen, den Stielansatz mit spitzem Messer großzügig entfernen. Die Früchte in Schnitze schneiden und in ein Porzellangefäß geben. Abwechselnd Lagen von Früchten und Zucker in das Gefäß geben. Zugedeckt an einem kühlen (nicht kalten!) Ort für 24 Std. Saft ziehen lassen. In dieser Zeit einige Male umrühren. Alles in eine weite Pfanne geben, sanft erhitzen. Wenn die Masse gleichmäßig zerläuft, die Masse zum Kochen bringen. Den starken Schaum, der sich bildet, mit einem flachen Löffel abschäumen. Die Masse nun stetig mit einem Holzlöffel umrühren, damit die Konfitüre im Gefäß nicht steigen und über den Rand der Pfanne laufen kann. Die Konfitürenmasse soll nur sanft köcheln, während 50 bis 60 Min. In der Zwischenzeit: Die Zitronen mit warmem Wasser gut abbürsten. Die Früchte der Länge nach halbieren und die Hälften quer in 2 mm dicke Scheiben aufschneiden. Nachdem die Tomaten gekocht sind, die Zitronen dazugeben und weitere 50 bis 60 Min. alles sanft über wenig Hitze köcheln. Ab und zu umrühren. In der Zwischenzeit kleine Gläser in eine große Pfanne stellen, mit kaltem Wasser bedecken, zum Kochen bringen und dort für ca. 10 Min. halten. Dann aus dem Wasser heben und heiß auf ein Küchentuch stellen. Die Gläser sollten inwendig trocken sein. Einen Silberlöffel in die Gläser stellen, die heiße Konfitürenmasse einfüllen und luftdicht verschließen. Dies geschieht mit einem Glasverschluss oder mit einem Cellophanpapier, das mit kaltem Wasser abgespült wird. Es wird über der Glasöffnung mit einer Schnur oder einem Gummiband fixiert. Nochmals in heißes Wasser stellen, auf halbe Höhe des Glases. 15 Minuten sanft köcheln lassen. Einlagern.

Hagebuttenkonfitüre

500 g Hagebutten; entkernt gewogen
250 ml Rotwein; oder Wasser
425 g Zucker; evtl. bis 1/6 mehr
Zimt; nach Belieben

Die Hagebutten waschen, Fliege und Stiel wegschneiden, halbieren und entkernen (Kerne nicht wegwerfen, sondern mit wenig Wasser während 10 Minuten auskochen, ausgießen und die Flüssigkeit zum Hagebuttenmus geben).

Die Hagebutten in eine große Pfanne geben, mit Flüssigkeit begießen, decken und über Nacht stehen lassen. Am folgenden Tag weichkochen und durchs Passevite treiben. Den Zucker zugeben, auf großem Feuer unter ständigem Rühren ca. 10 Minuten kochen, siedend in sehr saubere Gläser einfüllen und sofort verschließen.

Die Hagebuttenmarmelade kann nicht nur als Brotaufstrich, sondern auch zum Süßen von Getränken, Müsli, Cremes, Aufläufen verwendet werden.

Zurück

Hagebutten-Apfel-Marmelade

1 kg Hagebutten

1/2 l Wasser

500 g Äpfel

1100 g Zucker

4 Teel. Zitronensäure -- kristallisiert

1 Normalflasche Geliermittel- flüssig

Hagebutten waschen. Stielchen und Blüten entfernen. Früchte halbieren oder vierteln und entkernen. Noch mal mit kaltem Wasser abspülen. Abtropfen lassen. Wasser in einem großen Topf aufkochen. Hagebutten hineingeben, in 20 Minuten weich kochen. Auf einem Sieb abtropfen lassen. Kochwasser auffangen.

Äpfel waschen, schälen, vierteln und entkernen. Hagebuttenwasser noch einmal aufkochen. Apfel stücke darin in 20 Minuten zu Mus kochen. Durch ein Sieb streichen, wieder in den Topf geben.

Hagebutten durch den Fleischwolf drehen und dann gründlich mit dem Apfelmus im Topf mischen. Zucker und kristallisierte Zitronensäure dazugeben. Nur ganz kurz aufkochen. Dann das flüssige Geliermittel einrühren. Einmal aufkochen. Noch heiß in Gläser füllen und diese sofort verschließen.

Erdbeeren

500 g Erdbeeren

250 g Spezialgelierzucker

HIMBEEREN/BROMBEEREN

500 g Himbeeren; o. Brombeeren

250 g Spezialgelierzucker

KIRSCHEN

500 g Kirschen

250 g Spezialgelierzucker

APRIKOSEN

500 g Aprikosen

250 g Spezialgelierzucker

KIWI/BIRNE

250 g Kiwis

250 g Reife Birnen

250 g Spezialgelierzucker

Am besten verwendet man bei der Marmeladenherstellung in der Mikrowelle Spezial-Gelierzucker (z.B. Spezialgelierzucker 500 g Zucker auf 1.250 g Früchte oder Spezialgelierzucker 500 g Zucker auf 1.000 g Früchte. Man sollte nur kleine Mengen in der Mikrowelle herstellen, da größere Mengen nicht an allen Stellen gleichmäßig erhitzt werden, so dass sie nicht so lange haltbar sind.

Erdbeeren: Die gewaschenen, gut abgetropften Erdbeeren entstielen und in kleine Stücke schneiden. Mit dem Spezialgelierzucker vermischt in eine hohe Glasschüssel füllen und abdecken. In der Mikrowelle 5 Minuten bei 180 Watt erhitzen, dann einmal gut durchrühren, wieder abdecken und weitere 6 Minuten bei 600 Watt garen. (Tiefgekühlte Beeren 7 Minuten.)

Himbeeren/Brombeeren: Die Himbeeren bzw. Brombeeren gut verlesen, vorsichtig waschen, zerdrücken und mit dem Spezialgelierzucker vermischen. In eine hohe Glasschüssel füllen und abdecken. In der Mikrowelle 5 Minuten bei 180 Watt erhitzen, dann einmal gut durchrühren, wieder abdecken und weitere 6 Minuten bei 600 Watt garen. (Tiefgekühlte Beeren 7 Minuten.)

Kirschen: Die gewaschenen Kirschen halbieren und entsteinen; mit Spezialgelierzucker vermischt in eine hohe Glasschüssel füllen und abdecken. In der Mikrowelle 6 Minuten bei 180 Watt erhitzen, dann einmal gut durchrühren, wieder abdecken und weitere 7 Minuten bei 600 Watt garen. (Tiefgekühlte Kirschen 8 Minuten.)

Aprikosen: Die Früchte waschen, entsteinen und in kleine Stücke schneiden oder pürieren. Mit dem Gelierzucker vermischt in eine hohe Glasschüssel füllen und abdecken. In der Mikrowelle 5 Minuten bei 180 Watt erhitzen, dann einmal gut durchrühren, wieder abdecken und weitere 6 Minuten bei 600 Watt garen.

Kiwi-Birne: Die Kiwis dünn schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Birnen schälen, in Viertel schneiden, das Kerngehäuse entfernen. Ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Alles mit dem Gelierzucker vermischt in eine hohe Glasschüssel füllen und abdecken. In der Mikrowelle 5 Minuten bei 180 Grad erhitzen, dann einmal gut durchrühren, wieder abdecken und weitere 6 Minuten bei 600 Watt garen.

Für alle: Danach die Marmelade sofort in zuvor gründlich gespülte Gläser füllen und mit dem Schraubverschluss zuschrauben. 10 Minuten auf den Kopf stellen, dann bis zum vollständigen Erkalten normal hinstellen.

Tipp:

Ich persönlich verwende immer 1/2 Päckchen Zitronensäure, die am Anfang mit dem Gelierzucker mit eingerührt wird. Mischungen können natürlich nach Geschmack gestaltet werden. Meine bevorzugten (jeweils zu gleichen Teilen): Erdbeer-Rhabarber, Erdbeer- Himbeere, Erdbeer- Ananas.

Heidelbeerkonfitüre

Die Zutaten:

1 kg Heidelbeeren (vorbereitet gewogen)
1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

So gelingt es:

Die Heidelbeeren sorgfältig verlesen, waschen, abtropfen lassen. Mit Gelierzucker vermischt 3-4 Stunden zugedeckt durchziehen lassen. Dann unter Rühren zum Kochen bringen und bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten kochen lassen. In Gläser füllen und sofort verschließen.

Himbeer-Konfitüre mit Basilikum

1 kg Himbeeren
2 EL Zitronensaft
1 kg Gelierzucker
5 Basilikumblätter

Himbeeren verlesen und Stiele entfernen. Die Früchte mit dem Gelierzucker und dem Zitronensaft in einem Topf verrühren und nach Packungsaufschrift kochen lassen. Zum Schluss Basilikumblätter zugeben. Variante: Stachelbeeren mit Minzblättern

Himbeer-Orangen-Konfitüre

1150 g Himbeeren,
350 g Orangenfilets,
mit dem beim Rausschneiden entstandenen Saft,
1500 g Gelierzucker,
1 Orange: Schale abgerieben,
2 EL Cointreau

Himbeeren mit den Orangenfilets, dem Saft und dem Gelierzucker mischen, über Nacht stehen lassen, dann zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Vom Herd nehmen, Orangenschale und Orangenlikör einrühren, Konfitüre in Twist-Off-Gläser füllen, diese 5 Minuten auf den Kopf stellen.

Himbeer-Rhabarberkonfitüre mit Nüssen

Die Zutaten:

kaltgerührt

300 g Himbeeren, frisch oder tiefgekühlt
200 g Rhabarber
500 g Kölner Gelierzucker 1:1
Saft einer Limette
30 g gehackte Walnüsse

So gelingt es:

Eine Konfitüre, bei der die Frische der Früchte erhalten bleibt - ganz ohne Kochen: Die Himbeeren verlesen, möglichst nicht waschen. Gefrorene Früchte auftauen lassen. Den Rhabarber klein schneiden, mit 2 El Gelierzucker vermischen und 10 Min. ziehen lassen. Im entstandenen Fruchtsaft ca. 2 Min. dünsten. Rhabarber, Himbeeren, Zucker (bis auf 2 El) und Limettensaft im Mixaufsatz der Küchenmaschine 8 - 10 Min. rühren (mit dem Handrührgerät 30 - 40 Min.), bis die Konfitüre dicklich wird und der Zucker gelöst ist. Restlichen Zucker in einer Pfanne mit den gehackten Walnüssen karamellisieren und unter die Konfitüre rühren. In vorbereitete Gläser füllen, verschließen und kühl stellen. Gekühlt ca. 6 Wochen haltbar.

Himbeerkonfitüre mit Limetten

300 g Himbeeren
2 Limetten a ca. 150 g
250 g Zucker (1)
1/2 pk zuckersparendes Geliermittel (1/2 pk = ca. 12,5 g)
2 El Zucker(2) von Zucker(1)abgenommen
1 El Himbeergeist

Himbeeren abspülen und gründlich putzen. Limetten schälen, dabei die weiße Haut mit entfernen. Anschließend in Scheiben schneiden. Alles in einen Topf geben. Zucker (2) mit dem Geliermittel verrühren und unter die Früchte mengen. Zum Kochen bringen, restlichen Zucker (1) zufügen und nochmals aufkochen. 1 Minute sprudelnd kochen lassen und mit dem Himbeergeist verrühren.

Himbeerkonfitüre

Die Zutaten:

1 kg Himbeeren (verlesen gewogen)
1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

1 Gläschen Brombeerlikör

So gelingt es:

Die Himbeeren verlesen, waschen, gut abtropfen lassen und zerdrücken. Den Gelierzucker hinzufügen, verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen, den Likör einrühren, in Gläser füllen und sofort verschließen.

Holunder-Birnen-Konfitüre

Schwangere , Stillende

500 g Holunderbeeren
700 g Birnen
1/2 TI Aniskörner
1 Zitrone
500 g Zucker
1 Beutel Gelfix Zwei zu Eins

Holunderbeeren waschen und abstreifen, dann 500 g abwiegen. Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen und Früchte würfeln, mit den Beeren mischen. Zitrone auspressen, Saft mit dem Anis zu den Früchten geben. Gelfix mit 2 El. Zucker mischen, unter die Früchte mischen, unter Rühren zum Kochen bringen, den restlichen Zucker zufügen, weiterrühren und 1 Minute sprudelnd kochen lassen. Insgesamt ca. 2679 kcal.

Eltern-Zeitschrift 8/91,
abgetippt von Sabine Geißler

Holunder Birnen Konfitüre

500 g Holunderbeeren
700 g Birnen
1/2 ts Aniskörner 1 Zitrone
500 g Zucker
1 pk Gelfix Zwei+Eins

Für Schwangere und Stillende. Wir haben besonders milde, säurearme Obstsorten ausgesucht und magenberuhigende Substanzen wie Salbei und Anis zugefügt. Die Konfitüren enthalten halb soviel Zucker wie gewöhnlich, sind also auch gesünder. Melone halbieren, Kerne herauskratzen und das Fruchtfleisch herausheben. 500 g abwiegen und im Topf pürieren. Gelfix mit Zucker mischen, in das Mus rühren und unter Rühren erneut zum Ko-

chen bringen. Den Honig zufügen und unter Rühren zum Kochen bringen, 1 Minute sprudelnd kochen lassen. Salbei, etwas Zimt und Ingwer zugeben, heiß abfüllen. Für die zweite Konfitüre die Holunderbeeren waschen und abstreifen, dann 500 g abwiegen. Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen und Früchte würfeln, mit den Beeren mischen. Zitrone auspressen, Saft mit dem Anis zu den Früchten geben. Gelfix mit 2 EL Zucker mischen, unter die Früchte mischen, unter Rühren zum Kochen bringen, den restlichen Zucker zufügen,iterrühren und 1 Minute sprudelnd kochen lassen.

Ingwer-Konfitüre

Die Zutaten:

250 g frischer Ingwer
3/4 l trockener Weißwein
2 EL Zitronensaft
1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

So gelingt es:

Ingwer waschen und schälen. Schalen mit Wein übergießen. Geschälten Ingwer mit Zitronensaft beträufeln. Beides zugedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen. Wein durch ein feines Sieb gießen. Ingwer fein raspeln oder im Blitzhacker pürieren und zugeben. Im geschlossenen Topf bei schwacher Hitze 15 Minuten köcheln lassen.

Etwas abkühlen, Gelierzucker und 2 EL Wasser zufügen, unter Rühren aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Sofort in saubere Gläser füllen und diese verschließen.

Jostabeeren

Die Zutaten:

1 kg Jostabeeren (vorbereitet gewogen)
500 g Kölner Gelierzucker 2:1

So gelingt es:

Die Beeren waschen, entstielen, leicht zerdrücken und mit dem Gelierzucker 2:1 vermischen. Alles unter Rühren zum Kochen bringen und bei

starker Hitze unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. In Gläser füllen und sofort mit Twist-Off-Deckeln verschließen.

Jostabeeren-Konfitüre mit Zucchini

500 g Jostabeeren
500 g Zucchini
500 g Himbeeren
5 g Zitronensäure
1 pk Gelierhilfe
250 g Zucker

Jostabeeren waschen und putzen. Zucchini waschen und grob raspeln. Alles in einen hohen Topf geben. Himbeeren und Zitronensäure zufügen. Gelierhilfe mit dem Zucker verrühren und zu den Früchten geben. Gut durchmischen und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Dann 1 Minute sprudelnd kochen lassen. Abschäumen, Gelierprobe machen und in vorbereitete, heiß ausgespülte Twist-Off-Gläser füllen. Gläser fest verschließen, 5 Minuten umgedreht auf die Deckel stellen. Umdrehen und auskühlen lassen.

Karotten-Honig-Konfitüre

1 kg Karotten 1/4 l Orangensaft; frisch gepresst 1 Orange; die Schale davon 50 g Honig 1 1/4 kg Gelierzucker 1 ts Gemahlener Zimt Karotten streifig schneiden. Orangensaft erhitzen, Karotten zugeben, ca. 15 Minuten weichkochen. Honig zufügen, auflösen. Orangenschale in feine Streifen schneiden. Karotten pürieren, mit Orangenschale und Gelierzucker mischen, langsam unter Rühren zum Kochen bringen. Zimt einstreuen, 4 Stunden sprudelnd kochen. Vom Herd nehmen und in Gläser füllen, verschließen.

Karottenkonfitüre

1 kg Karotten; in dünne, etwa 3 cm lange Streifen geschnitten 1,5 kg Zucker 4 Zitronen; abgeriebene Schale und Saft 3 Orangen; abgeriebene Schale und Saft In einen flachen Kochtopf aus Emaille oder rostfreiem Stahl eine Schicht Karottenstreifen einfüllen. Mit etwas Zucker, Zitronenschale, Zitronensaft, Orangenschale und Orangensaft beträufeln. Weitere Lagen übereinanderschichten. Zucker sollte die oberste Schicht sein. Mit Wasser knapp bedecken und zugedeckt im Ofen bei 160 bis 180 Grad 4 Stunden köcheln lassen. Wenn der Gelierpunkt erreicht ist, die Marmelade in vorgewärmte Gläser füllen und sofort verschließen.

Karotten-Konfitüre

100 g Mandeln
500 g junge Karotten
1 unbehandelte Orange
500 g Aprikosen
700 g Gelierzucker

Mandeln mit Wasser aufkochen, abgießen, aus der Schale drücken und am Besten im Kompaktmixer zerkleinern. Karotten waschen, schälen und mit der Küchenmaschine raspeln oder im Mixer grob zermusen. Orange auspressen, Schale abreiben, beide mit Mandelmus und Karottenraspeln in einen Topf geben. Bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen, etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis die Karotten fast weich sind. Inzwischen Aprikosen waschen, entsteinen, achteln, zu den Karotten geben. Zucker untermischen. Mit dem Pürierstab kräftig durchpürieren. Unter ständigem Rühren langsam zum Kochen bringen, nach Anweisung auf der Packung 2-4 Minuten kochen lassen. In zuvor gespülte, mit kochendem Wasser ausgeschwenkte Twist-off-Gläser füllen. Deckel fest schließen und auf den Kopf stellen. Am besten im Kühlschrank aufbewahren, da der Zuckergehalt relativ niedrig ist. Kühl gelagert bleibt die Konfitüre etwa 2 Monate frisch. Zwei Gläser haben ca. 3942 kcal/16480 kJ.

Kirschen mit Zimt

Die Zutaten:

1 kg Sauer- oder Süßkirschen (entsteint gewogen)
500 g Kölner Gelierzucker 2:1
1 Stück Zimtstange

So gelingt es:

Die gewaschenen und abgetropften Kirschen entstielen, entsteinen und gut zerkleinern. Mit Gelierzucker verrühren, die Zimtstange zufügen, zum Kochen bringen und bei starker Hitze unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. In Gläser füllen und sofort mit Twist-Off-Deckeln verschließen.

Eine andere Zubereitung:

Die entsteinten Kirschen mit Kölner Gelierzucker 2:1 vermischen (große Früchte vorher halbieren) und 3-4 Stunden durchziehen lassen. Dann unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Kirschkonfitüre mit Nüssen

Das brauchen Sie für 6 Gläser a 230 ml

1 unbehandelte Orange
100 g Walnusskernhälften
1 kg Sauerkirschen
200 ml Holundersaft
500 g Gelierzucker 2:1
2-3 Stiele Lavendelblüten (ungespritzt)

1. Die Orange mit heißem Wasser abwaschen und trockentupfen. Die Schale fein abreiben und die Frucht auspressen, Die Walnüsse in einer beschichteten Pfanne rösten, bis sie zu duften beginnen. In einen Teller schütten und abkühlen lassen. Die Kirschen waschen und entsteinen.

2. 850 g Kirschfruchtfleisch abwiegen und in einem großen Topf mit dem Passierstab grob pürieren. Orangensaft und -schale, Nüsse, Holundersaft und Gelierzucker untermischen. Die Lavendelblüten von den Stielen zupfen und zugeben.

Die Masse unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Sofort randvoll in heiß ausgespülte Twist-off-Gläser füllen, den Rand sorgfältig abwischen. Die Gläser fest verschließen und 5 Min. auf den Deckel gewendet stehen lassen.

Pro Glas ca. 620 kcal, E 4 g, F 11 g, KH 121 g

Zubereitung; ca. 20 Min

Kochen: ca. 4 Min

Frau im Trend Nr. 24/04

Kiwi-Himbeer-Fruchtaufstrich

Die Zutaten:

600 g Kiwis (geschält gewogen)
400 g Himbeeren (verlesen gewogen)
100 g Banane (geschält gewogen)
500 g Kölner Gelierzucker 2:1
1 Gläschen Grand Marnier

So gelingt es:

Die Kiwis in dünne Scheiben schneiden, dann halbieren und vierteln. Die Himbeeren leicht zerdrücken. Die Banane längs halbieren und in feine Scheiben schneiden. Das gesamte Obst mit dem Gelierzucker vermischen und zugedeckt 3-4 Stunden ziehen lassen. Dann unter Rühren zum Kochen bringen und bei starker Hitze 3 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Den Grand Marnier unterrühren. Sofort randvoll in Gläser füllen und mit Twist-Off-Deckeln verschließen.

Kiwi-Konfitüre mit Grapefruit

Zutaten:

4 Kiwis, ca. 420 g schwer,
1 Grapefruit (300 g),
1 Päckchen Gelierpulver (10 g),
3 TL Assugrin Exquisit flüssig,
4 Blatt weiße Gelatine,
Einmachhilfe.

Kiwis dünn schälen und die Blütenansätze herausschneiden. Zwei Stück in Scheiben schneiden, die anderen zwei zerdrücken. Grapefruit schälen, die weiße Haut entfernen und das Fruchtfleisch filetieren, Saft dabei auffangen. Alles zusammen mit dem Gelierpulver verrühren und 30 Min. ziehen lassen. Dann unter Rühren langsam erhitzen, Assugrin Exquisit flüssig zufügen und alles ca. 1 Min. sprudelnd kochen lassen. Die eingeweichte und wieder ausgedrückte Gelatine unterrühren. Das heiße Fruchtmasse in Gläser (2 a 1/4 1) füllen, Einmachhilfe nach Gebrauchsanweisung zufügen und die Gläser sofort verschließen.

Kalorien pro Glas: 163 Kcal = 682,3 KJ

Kalorienersparnis pro Glas durch

Assugrin: 800 Kcal = 3347 KJ

BE: 5,2

Aus dem Buch das Süße leben ohne Zucker

Konfitüre Hawaii

125 g Kirschen
375 g Ananas
250 g Kiwis
250 g Bananen
250 g Zucker
1 Beutel Gelfix "leicht"
2 cl Maraschino

Früchte klein schneiden und im Mixer pürieren. Zucker mit Gelierpulver mischen und unter das Obst rühren. Zum Kochen bringen und 1 min sprudelnd

kochen. Maraschino untermischen und sofort in Gläser füllen. Gläser 5 min umgedreht hinstellen.

Rezept erfasst von Bettina Riggers

Konfitüre aus Erdbeeren

5 Twist-Off-Gläser je 150 ml

500 g vollreife Erdbeeren

500 g Gelierzucker 1+1

5 TL Weinbrand

Die Erdbeeren kalt waschen, entkelchen und auf einem Tuch trockenrollen. Im Wechsel mit dem Zucker in den laufenden Mixer geben und zu Püree zerkleinern. Nach 10 Minuten noch einmal mixen, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.

Die Konfitüre in sterile Gläser füllen. Den Weinbrand im Deckel anzünden und diese sofort auf die Gläser schrauben.

TIPP: Frische Konfitüre lässt sich auch mit weniger Zucker zubereiten.

Dann braucht man Gelierpulver oder Gelierzucker 3+ 1 für kalt gerührte Konfitüre, damit sie fest genug wird. In den Kühlschrank stellen und innerhalb weniger Tage verbrauchen. Oder einfrieren und bis 12 Monate lagern.

Konfitüre aus reifen Tomaten

Die Zutaten:

1 kg reife Tomaten

(vorbereitet gewogen)

1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

Saft und geriebene Schale

einer Zitrone

So gelingt es:

Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen und die Haut abziehen. Danach gründlich zerkleinern, mit Gelierzucker, Zitronensaft und -schale vermischen.

Fruchtmasse unter Rühren zum Kochen bringen und bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.

In Gläser füllen und sofort verschließen.

Konfitüre Hawaii

Zutaten:

125 g Kirschen
375 g Ananas
250 g Kiwis
250 g Bananen
250 g Zucker
1 Beutel Gelfix leicht
20 g Maraschino

Zubereitung:

Früchte klein schneiden und im Mixer pürieren. Zucker mit Gelierpulver mischen und unter das Obst rühren. Zum Kochen bringen und 1 min sprudelnd kochen. Maraschino unterrühren und sofort in Gläser füllen. Gläser 5 min umgedreht hinstellen

Konfitüre mit Beeren-Mix

Das brauchen Sie für 10 Gläser a 230 ml

400 g Ebereschen (ersatzweise Johannisbeeren)

400 g Brombeeren

400 g süße, feste Äpfel

400 g Kiwis

(alle Früchte geputzt gewogen)

1,6 kg Gelierzucker 1:1

So wird's gemacht

1. Die Ebereschen putzen, waschen, Mit 200 ml Wasser zum Kochen bringen und weich kochen. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen.

2. Brombeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen. Äpfel und Kiwis schälen, die Äpfel entkernen, beides klein schneiden (evtl. Johannisbeeren von den Rispen streifen). Alle Früchte mit Gelierzucker in einem großen Topf mischen und über Nacht abgedeckt durchziehen lassen.

3. Früchte zum Kochen bringen und unter Rühren 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Evtl. abschäumen, sofort in heiß ausgespülte Twist-off-Gläser füllen. Fest verschließen und 5 Min. auf den Deckel gewendet stehen lassen. Pro Glas ca. 750 kcal, E 7 g, F 0 g, KH 180 g

Zubereitung: ca. 30 Min.,

Kochen: ca. 4 Min.

Frau im Trend Nr. 24/04

Konfitüre mit Stachelbeeren

Das brauchen Sie für 5 Gläser a 230 ml

1 kg reife Stachelbeeren (grün und rot)

500 g Gelierzucker 2:10

4-5 EL Kräuterlikör

So wird's gemacht

1. Die Stachelbeeren von Stiel und Blüte befreien und abbrausen. Mit einem Kochlöffel oder einem Kartoffelstampfer in einem großen Topf leicht zerdrücken und den Gelierzucker untermischen.

2. Das Frucht-Zucker-Gemisch unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Von der Herdplatte ziehen und den Likör einrühren. Die Konfitüre randvoll in heiß ausgespülte Twist-off-Gläser füllen. 5 Min. auf den Deckel gewendet stehen lassen.

TIPP

An Stelle des Kräuterlikörs eignet sich zum Verfeinern auch Gin. Wer keinen Alkohol mag, lässt ihn einfach weg.

Pro Glas ca. 570 kcal, E 1 g, F 0 g, KH 134 g

Zubereitung: ca. 10 Min.,

Kochen: ca. 4 Min.

Frau im Trend Nr. 24/04

Kürbiskonfitüre

400 g Sommerkürbis 250 g Extra-Gelierzucker 1 Vanilleschote 10 Kapuzinerkresse-Blüten, ersatzweise: Zucchini- o. Kürbisblüten Kürbisfruchtfleisch grob würfeln, in kochendem Wasser 10 Minuten köcheln. in ein Sieb abgießen, gut abtropfen lassen. Kürbiswürfel mit Gelierzucker, aufgeschnittener, halbiertes Vanilleschote und den Blüten in einen Topf geben, ungefähr 30 Minuten bei kleiner Hitze köcheln. Sofort in Gläser füllen und verschließen

Kumquat-Erdbeerkonfitüre

Die Zutaten:

500 g Kumquats

500 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)

1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

So gelingt es:

Kumquats waschen und in dünne Scheiben schneiden. Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Früchte und Gelierzucker vermischen und 3-4 Std. ziehen lassen. Dann unter Rühren zum Kochen bringen. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Heiß in Gläser füllen und diese sofort verschließen.

Kumquat-Sternfrucht-Konfitüre

500 g Sternfrüchte-Fruchtfleisch entspricht ca. 5 Sternfrüchten 250 g Kumquats 250 g Gelierzucker 3+1 Von den Sternfrüchten die äussere Haut und die Kerne entfernen, Fruchtfleisch klein schneiden (Menge genau abwägen, Menge Gelierzucker korrigieren falls nötig). Kumquats in Salzwasser einmal aufkochen und abtropfen lassen. Die Früchte längs halbieren und die Kerne entfernen. Alles fein pürieren. Mit dem Gelierzucker in einem weiten Topf mischen. Unter Rühren aufkochen lassen. Dann 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Sofort heiß in vorbereitete, heiß ausgespülte Twist-Off-Gläser füllen, verschließen und für 5 Minuten umgedreht auf die Deckel stellen. Umdrehen und auskühlen lassen.

Kürbis-Apfelkonfitüre

Die Zutaten:

500 g Kürbis (geschält und entkernt gewogen)
500 g Äpfel (geschält und entkernt gewogen)
abgeriebene Schale einer Zitrone
1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

So gelingt es:

Die Äpfel und das Kürbisfleisch gut zerkleinern. Die abgeriebene Zitronenschale zugeben. Mit Gelierzucker vermischen und unter Rühren zum Kochen bringen. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Abwandlung: Statt der Äpfel ungesüßtes Apfelmus nehmen.

Kürbis-Orange-Konfitüre

Zutaten

800 g Kürbis; geschält und?
? -- entkernt gewogen
6 Orangen?
300 g Zucker?
1 Pk. Geliermittel?
5 El. Grand Marnier; o. Amaretto?
-- nach Belieben?

Zubereitung

Den gerösteten Kürbis in dünne Scheibchen schneiden.
Von der Hälfte der Orangen die gelben Schalentteile in feinste Streifen schneiden, oder mit einem Zestenmesser ablösen. Mit etwas Wasser in ein Pfännchen tun und ca. 5 Minuten kochen lassen.
Abschütten und kalt stellen.
Von allen Orangen den Saft auspressen. Mit dem Kürbis und dem Zucker mischen und zugedeckt 10 Minuten kochen lassen. Dann die Orangenschalenstreifen begeben und alles über Nacht ruhen lassen.
Am nächsten Tag die Masse pürieren. Die Konfitüre aufkochen und 2 bis 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.
Vom Feuer nehmen, nach Belieben mit dem Grand Marnier oder dem Amaretto parfümieren, sofort noch heiß in saubere Gläser mit Schraubdeckel füllen.

Kürbis-Orangenkonfitüre

Die Zutaten:

500 g Kürbis (geschält und entkernt gewogen)
500 g Orangenfruchtfleisch
abgeriebene Orangenschale
1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

So gelingt es:

Die Orangen und das Kürbisfleisch gut zerkleinern. Die abgeriebene Orangenschale zugeben. Mit Gelierzucker vermischen und unter Rühren zum Kochen bringen. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Kürbiskonfitüre Zutaten für 5 Gläser (a 400 ml Inhalt): 1,5 kg Spaghettikürbis 1 Dose (452 ml) Pfirsiche 1 unbeh. Orange 4 Gewürznelken 1 kg Gelierzucker (1:1) Zubereitung: 1. Kürbis in Spalten schneiden. Schale und Kerne entfernen. 1 kg Fruchtfleisch abwiegen. Pfirsiche abgießen, dabei den Saft auffangen, Früchte in Spalten schneiden. Orange gründlich waschen, halbieren und mit Schale in Scheiben schneiden. 2. Kürbis- und Pfirsichspalten, 100 ml Pfirsichsaft, Orangenscheiben, Gewürznelken und 100 ml Wasser aufkochen lassen. Zugedeckt 20-30 Minuten köcheln. 3. Gelierzucker zufügen, aufkochen lassen. Unter ständigem Rühren ca. 5 Minuten sprudelnd kochen lassen. In vorbereitete Gläser (am besten mit Twist-Off-Verschlüssen) füllen und sofort gut verschließen. Zubereitungszeit/Arbeitszeit ca.: 1 1/2 Stunden. Gruß Inge

Marillenkönfitüre

Die Zutaten:

1 kg Marillen/Aprikosen (entsteint gewogen)
1 kg Kölner Gelierzucker 1:1
1/2 Fläschchen Bittermandelaroma

So gelingt es:

Aprikosen waschen, halbieren und entkernen. In sehr kleine Stücke schneiden und mit Gelierzucker vermischt 3-4 Stunden durchziehen lassen. Anschließend unter Röhren aufkochen und bei starker Hitze unter Röhren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Bittermandelaroma zufügen, heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Melonenkonfitüre

1 Melone
2 El Zucker
1 pk Gelfix Zwei + Eins
250 g Honig
Zimt
Ingwerpulver
20 sm Salbeiblättchen

Melonenkonfitüre

1 Melone 2 El Zucker 1 ct Gelfix Zwei+Eins 250 g Honig Zimt Ingwerpulver 20 sm Salbeiblätter

Hier wurden besonders milde, säurearme Obstsorten ausgesucht und magenberuhigende Substanzen wie Salbei und Anis zugefügt. Die Konfitüren enthalten halb soviel Zucker wie gewöhnlich, sind also gesünder. Melone halbieren, Kerne herauskratzen und das Fruchtfleisch herausheben. Pro Rezept 500 g abwägen und im Topf pürieren. Gelfix und Zucker mischen, in das Mus röhren und unter Röhren zum Kochen bringen. Den Honig hinzufügen und erneut aufkochen, 1 Minute sprudelnd kochen lassen. Salbei, Zimt und Ingwer zugeben, heiß abfüllen.

Mirabellen-Reineclaudenkonfitüre

Die Zutaten:

1 kg Mirabellen oder Reineclauden (entsteint gewogen)
1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

Saft einer Zitrone
2 El Gin

So gelingt es:

Die Früchte waschen, abtropfen lassen, entsteinen und gründlich zerkleinern. Mit Gelierzucker und Zitronensaft vermischt unter Rühren zum Kochen bringen und bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten kochen lassen. Gin einrühren, in Gläser füllen und sofort verschließen.

Möhrenkonfitüre

1 kg junge Karotten,
900 g Zucker,
8 Zitronen,
10 ml Wasser

Den Zucker mit dem Wasser sorgfältig auskochen und die geschälten und geraffelten Möhren und die abgeriebene Zitronenschale dazu geben. Unter ständigem Rühren einkochen, bis der Zucker an den Möhren hängen bleibt. Den Zitronensaft dazupressen und die Masse zur Konfitürendicke einkochen. Sehr heiß in die Konfitürengläser einfüllen.

Omas Erdbeerkonfitüre

1500 g Erdbeeren
1500 g Zucker
700 g Johannisbeeren

Erdbeeren waschen und entstielen, große Beeren in Viertel stücke und kleine Beeren in Hälften schneiden.

Die Johannisbeeren als ganze Trauben, also nicht abgezupft, mit Wasser aufs Feuer setzen (nur soviel Wasser zugeben, dass die Beeren knapp zugedeckt sind). Die Beeren ungefähr 20 Minuten kochen, mit einer Gabel in der Pfanne zerdrücken und anschließend durch ein Haarsieb streichen. Gut durchdrücken, Stiele und Kerne sollten fast trocken übrigbleiben.

Die Erdbeerstückchen in diesem Beerensaft aufkochen, Zucker dazugeben und die Konfitüre gut 30 Minuten köcheln lassen (Tropfentest machen!).

Anschließend heiß in Gläser abfüllen und sofort mit Konfitürenpapier verschließen.

Auf diese Art zubereitete Erdbeerkonfitüre ist weniger süß und geliert mit den pektinhaltigen Johannisbeeren gut.

Orange-Möhre- Fruchtaufstrich

Die Zutaten:

500 g Möhren
(geputzt gewogen)
1 kg Orangensaft mit
Fruchtfleisch (frisch gepresst)
500 g Kölner Gelierzucker 3:1
Saft von 1 Zitrone
75 g gehackte Walnüsse

So gelingt es:

Möhren waschen, fein raspeln und mit Orangensaft, Gelierzucker und Zitronensaft in einem großen Topf mischen.

Unter Rühren zum Kochen bringen und bei starker Hitze unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Walnüsse zufügen. Heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Orangen-Karotten Konfitüre

Zutaten:

600 g Orangenfruchtfleisch und -saft (von ca.6 mittelgroßen Orangen)

1000 g Gelierzucker 1:1

400 g Karotten (unvorbereitet gewogen)

150 ml Wasser

2 EL Zitronensaft

1 EL Feinzucker

abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

4 EL Zitronensaft

2 Msp. Gewürzmischung (aus Zimt, Sternanis, Koriander, Ingwer, Kardamom, Bourbon-Vanille und Nelken)

oder nur Vanille oder nur Anis

Zubereitung:

Orangen heiß abwaschen, trockenreiben und so schälen, dass die weiße Haut entfernt ist. Anschließend filetieren, dabei den Saft auffangen. Davon 600 g Orangenfruchtfleisch und -saft abwiegen, mit dem Gelierzucker vermischen und abgedeckt ziehen lassen. Karotten waschen, putzen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Mit 2 Esslöffeln Zitronensaft, Feinzucker und abgeriebener Zitronenschale im Wasser ca. 20 Minuten zugedeckt bei geringer Hitze weich dünsten. Anschließend Karottenscheiben mit einer Gabel leicht zerdrücken. Karottenscheiben mit 4 Esslöffeln Zitro-

nensaft zur Orangen-Gelierzucker-Mischung geben, unter Rühren zum Kochen bringen und Gewürzmischung bzw. Vanille oder Anis dazugeben. Sobald die ganze Masse sprudelt, beginnt die Kochzeit. Jetzt 4 Minuten unter Weiterrühren sprudelnd kochen lassen. Anschließend Gläser randvoll füllen und jedes einzelne Glas nach dem Befüllen sofort mit einem Schraubdeckel verschließen. Kühl und dunkel aufbewahren.

Achtung:

Da wenig Wasser zum Dünsten verwendet wird, um den Geschmack zu erhalten, können die Karotten leicht ansetzen.

Pfirsich mit Red Pepper

Die Zutaten:

1500 g Pfirsiche (entkernt gewogen)
500 g Kölner Gelierzucker 3:1
1-2 El rosa Beeren (gibt's getrocknet im Gewürzregal)
evtl. 2 El Maracujasirup

So gelingt es:

Pfirsiche waschen, wenn gewünscht überbrühen und enthäuten, dann halbieren, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Mit dem Gelierzucker vermischt 3-4 Stunden ziehen lassen. Rosa Beeren und evtl. Sirup zugeben, unter Rühren aufkochen und bei starker Hitze unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Sofort in Gläser füllen und diese verschließen.

Pfirsich-Himbeer-Traum

Zutaten für ca. 4 Gläser a ca. 250 ml Inhalt

ca. 600 g Pfirsiche (ungeputzt)
200 g Himbeeren (ungeputzt)
300 ml Pfirsichsaft oder -nektar
3 EL Limettensaft
1 Packung (500 g) Gelierzucker "extra" (2: 1)

Zubereitung

1. Pfirsiche einschneiden und überbrühen. Schale abziehen. Früchte halbieren, entsteinen. Himbeeren verlesen. 650 g Fruchtfleisch abwiegen.
2. Früchte, Pfirsich-, Limettensaft und Gelierzucker in einem Topf verrühren. Aufkochen, unter ständigem Rühren mind. 3 Minuten sprudelnd kochen. Konfitüre sofort randvoll in vorbereitete Twist-off-Gläser füllen. Umgedreht auskühlen lassen.

Zubereitungszeit ca. 30 Min.
Haltbarkeit 6-9 Monate
Bella Nr. 24/04

Pfirsich-Mangokonfitüre

3 Kumquats
1 El Zucker
1 Mango
450 g Pfirsiche
300 g Nektarinen
500 g Zucker
1 pk Gelierpulver
80 g Gehackte Mandeln
1 pk Safranfäden

Kumquats waschen, trockentupfen, in Scheiben schneiden (oder die unbehandelte Orange mit Schale in kleine Stücke schneiden), mit dem Zucker (1 EL) vermischen, in einem Topf erhitzen, bis der Zucker leicht karamellisiert ist. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein lösen und in kleine Stücke schneiden. Pfirsiche oder Nektarinen waschen, trocknen, halbieren, Stein herauslösen und das Fruchtfleisch klein schneiden. Zwei EL Zucker mit dem Gelierpulver vermischen. Die Früchte mit dem restlichen Zucker unter Rühren zum Kochen bringen (Zeit je nach Anweisung auf der Packung). Gelierpulver unterrühren, eine Minute unter Rühren weiterkochen lassen. Safran unterrühren und in Gläser füllen.

Pfirsich-Melonen-Konfitüre

1 Netzmelone, ca. 500 g
1 2/5 kg Pfirsiche (entsteint
; gewogen)
1 3/4 kg Zucker
1 Zitrone, ungespritzt, nur
; die Schale
1 Stück Zimtstange (5 cm)
15 g Zitronensäure
1 Normalflasche flüssiges
; Geliermittel
4 El Madeira

Melone vierteln, Kerne mit einem Löffel entfernen. Fruchtfleisch aus der Schale lösen und in Scheiben schneiden.

Pfirsiche mit kochendheißem Wasser übergießen und Haut abziehen.

Früchte

halbieren, entsteinen und noch mal halbieren. Dann quer in dünne Scheiben schneiden.

Melone, Pfirsiche und Zucker in einem Topf mischen und zugedeckt 3 Stunden ziehen lassen. Dann dünn abgeschälte Zitronenschale, Zimtstange und

Zitronensäure hineingeben. Unter Rühren zum Kochen bringen. 10 Minuten bei

starker Hitze kochen lassen. Geliermittel einrühren und einmal aufkochen. Zitronenschale und Zimtstange herausnehmen. Konfitüre mit Madeira mischen.

In Gläser füllen und verschließen.

Erfasst von Sylvia Mancini

Pfirsichkonfitüre

Die Zutaten:

1 kg Pfirsiche (entsteint gewogen)

1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

2 El Amaretto

So gelingt es:

Die Pfirsiche überbrühen, die Schale abziehen. Die Früchte entsteinen und in Stücke schneiden. Fruchtwürfel und Gelierzucker vermischen und 3 - 4 Stunden zugedeckt durchziehen lassen. Dann unter Rühren zum Kochen bringen und bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Zuletzt den Amaretto unterrühren, in Gläser füllen und sofort verschließen.

Tipp:

Unter die fertige Konfitüre einige Mandelstifte rühren.

Pfirsichkonfitüre mit Zitronenmelisse und Orangensaft

Zutaten

1 kg Pfirsiche,

Saft von zwei Orangen

10 Blätter Zitronenmelisse

500 g Gelierzucker 2:1

Zubereitung

Die Pfirsiche kurz in kochendes Wasser legen, dann die Haut abziehen. Das Fruchtfleisch in kleine Stückchen schneiden. Mit Orangensaft und feingehackter Zitronenmelisse vermischen. Den Gelierzucker zufügen und unter Rühren zum Kochen bringen, 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Pflaume Zimt

ca. 1,2 kg Pflaumen
1 kg Gelierzucker (1:1)
2 TL gemahlener Zimt
3-4 Zimtstangen zum Verzieren

Pflaumen waschen und gut abtropfen lassen. Früchte halbieren und den Stein entfernen.

1 kg Fruchtfleisch abwiegen und mit Gelierzucker und gemahlenem Zimt vermischen. 3-4 Stunden zugedeckt durchziehen lassen. 2, Pflaumen-Zucker-Mischung in einen großen Topf geben und unter ständigem Rühren aufkochen, Zimtstangen zufügen und alles 4-5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Heiß in sorgfältig vorbereitete Gläser füllen. Gläser sofort verschließen und auf den Deckel stellen.

Nach 5-10 Minuten Gläser wieder umdrehen. Zubereitung ca. 30 Minuten (ohne Wartezeit). Pro Glas ca. 1460 kcal., E 2 g, F 19, KH 360 g Extra-Tipp. Töpfe aus Aluminium oder Emaille sind zum Einkochen nicht geeignet, da sie den Geschmack beeinträchtigen können. Laura Nr. 32/03

Pflaume-Apfel

Die Zutaten:

500 g Pflaumen
(vorbereitet gewogen)
500 g Äpfel
(vorbereitet gewogen)
500 g Kölner Gelierzucker 2:1
2 El Calvados

So gelingt es:

Die Früchte waschen, Pflaumen entsteinen, Äpfel schälen und entkernen. Die Pflaumen pürieren, die Äpfel fein raspeln. Mit dem Gelierzucker vermischen und unter Rühren zum Kochen bringen. Bei starker Hitze unter Rüh-

ren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Calvados unterrühren. Heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Pflaumen Mandel Konfitüre

Zutaten für ca. 6 Gläser a 250 ml Inhalt:
ca. 1,2 kg Pflaumen/ Zwetschgen
1 kg Gelierzucker (1: 1)
50 g ganze Mandeln ohne Haut
5 EL Pflaumenschnaps oder Rum
1 Prise Zimt
1 Päckchen (5 g) Zitronensäure Zubereitung

1. Pflaumen entstielen, waschen und halbieren. Die Steine entfernen. Pflaumen klein schneiden. 1 kg Fruchtfleisch abwiegen.
2. Pflaumen in einen großen Topf geben und mit dem Gelierzucker mischen. Ca. 3 Stunden durchziehen lassen. 3. Mandeln, Schnaps Zimt und Zitronensäure zu der Pflaumenmasse geben und alles gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Darin unter ständigem Rühren mindestens 4 Minuten durch und durch sprudelnd kochen lassen. 4. Pflaumen-Konfitüre sofort in vorbereitete Twist-Off-Gläser füllen und verschließen. Gläser umdrehen und ca. 5 Minuten abkühlen lassen. Zubereitungszeit ca. 45 Min. Wartezeit ca. 3 Std. Haltbarkeit 9-12 Monate
Bella Nr. 24/03 Gruß Inge

Pflaumen-Aprikosen-Kiwi-Konfitüre

, : 1 Rezept
500 Gramm Pflaumen
300 Gramm Aprikosen
200 Gramm Kiwi;
alle Früchte -- vorbereitet gewogen 1 Pack. Extra Gelierzucker
1 Pack. Zitronensäure

Vorbereiten: pflaumen und Aprikosen waschen, abtropfen lassen, entsteinen, fein schneiden, wiegen. Kiwi schälen, fein schneiden, wiegen. Zubereiten: Früchte, Extra Gelier Zucker und Zitronensäure im Kochtopf gut verrühren. Kochgut unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen, mind. 3 Min. unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen, von der Kochstelle nehmen. Evtl. abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Twist-off-Deckeln verschließen, umdrehen und ca. 5 Min. auf dem Deckel stehen lassen.

Tip: Dr. Oetker Zitronensäure unterstützt die Gelierung und unterstreicht die natürlich-fruchtige Geschmacksnote. "Hochprozentig" verfeinern können Sie Ihre Einmach-Schätzchen z.B. mit 2-3 EL Likör oder Obstbränden.

Pflaumen-Ingwer-Konfitüre

800 g Pflaumen;
das sind geputzt ca. 3/4 der Menge
3 EL Zitronensaft;
bis 1/3 mehr
500 g Aprikosen; das sind geputzt
ca. 4/5 der Menge
40 g Ingwerwurzel
1 pk Zuckersparender Gelierzucker z.B. 2 plus
1 2 Muskatblüten Pflaumen waschen, entsteinen und in kleine Stücke schneiden. Die Hälfte mit Zitronensaft leicht musig pürieren. Aprikosen heiß überbrühen, kalt abschrecken, die Haut abziehen. Früchte halbieren und entkernen. Fruchtfleisch in kleine Stücke teilen und die Hälfte davon musig pürieren. Den Ingwer schälen und sehr fein hacken. Zucker mit Fruchtmus, Fruchtstücken, Muskatblüten und gut die Hälfte vom Ingwer in einen großen Topf geben. Unter Rühren zum Kochen bringen, 3 Minuten unter ständigem Rühren sprudelnd weiterkochen lassen. Rest Ingwer zugeben. Konfitüre abschäumen, dann heiß randvoll in die Gläser füllen

Johannisbeere Pflaumen Konfitüre

Konfitüre, Johannisbeere, Pflaume

1 Rezept
900 g Johannisbeeren
500 g Pflaumen; - vorbereitet gewogen
1 pk Diät-Gelier-Fruchtzucker
4 EL Pflaumenlikör;
optional Vorbereiten: Johannisbeeren waschen, abtropfen lassen, von den Wispen streifen, wiegen. Pflaumen waschen, abtropfen lassen, entsteinen, fein schneiden, wiegen. Zubereiten: Früchte im Kochtopf mit Diät Gelier-Fruchtzucker gut verrühren. Kochgut unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen, mind. 3 Min. unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen, von der Kochstelle nehmen. Nach Wunsch Pflaumenlikör unterrühren, evtl. abschäumen. Sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen, mit Twist-off-Deckeln verschließen, umdrehen und ca. 5 Min. auf dem Deckel stehen lassen.

Pflaumen-Konfitüre

(4 x 400ml) - 50 g Ingwerwurzel,
frisch 1500 g Pflaumen, rot,
1 1/2 TL Gewürznelken, gemahlen,
2 EL Zitronensaft,
500 g Extra Gelierzucker,
200 g Zucker (zusätzlich 200 g normalen Zucker unterrühren, über Nacht
Saft ziehen lassen, dann durchmischen - fein- !

Die frische Ingwerwurzel schälen und fein hacken. Die roten Pflaumen waschen, halbieren, die Steine herauslösen und die Pflaumen in kleine Stücke schneiden. Den gehackten Ingwer, die Pflaumenstücke, das Nelkenpulver und den frisch gepressten Zitronensaft mit dem Gelierzucker mischen, in einen Topf geben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Genau 3 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei ständig umrühren. Die Konfitüre sofort in vorbereitete Gläser füllen und verschließen.

Pflaumen-Nektarinen-Konfitüre mit Vanille

Die Zutaten:

500 g Pflaumen (entsteint gewogen)
500 g Nektarinen (entsteint gewogen)
1 Vanillestange
1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

So gelingt es:

Die Früchte sehr fein klein schneiden oder mit dem Pürrierstab zerkleinern. Die Vanillestange längs aufschlitzen und das Mark herausschaben, zur Frucht geben und mit dem Gelierzucker vermischen. Unter Rühren zum Kochen bringen und bei starker Hitze 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Pflaumen-Zimt-Konfitüre

ZUTATEN FÜR CA. 5-6 GLÄSER A CA. 250 ML INHALT

1,2-1,4 kg Pflaumen
1 Beutel (25 g) Geliermittel " Gelfix Super" (3: 1; für 1000 g Früchte)
350 g Zucker oder Fruchtzucker,
Sorbit oder 25 ml flüssiger Süßstoff
1 Msp. Zimt 2-3 Zimtstangen

ZUBEREITUNG 1. Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. 1000 g Fruchtfleisch abwiegen 2. Gelliermittel und Zucker (für Diabetiker Fruchtzucker , oder Sorbit) in einem großen Topf mischen. Pflaumen, Zimt und Zimtstangen zugeben. Alles gut verrühren. (Bei Verwendung von Süßstoff erst Früchte und Süßstoff im Topf vermischen, dann Gelliermittel untermischen.) 3. Alles unter ständigem Rühren bei starker Hitze aufkochen, mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen. 4. Konfitüre sofort in vorbereitete Twist-off-Gläser füllen. Verschließen und umgedreht auskühlen lassen. Zubereitungszeit ca. 40 Min. Für Diabetiker. 2 EL (36 g) mit Fruchtzucker oder Sorbit = 1 BE, 2 EL (36 g) mit Süßstoff = 0 BE

Pflaumenkonfitüre mit Walnüssen

Zutaten:

1300 g Pflaumen,
200 ml Rotwein oder roter Traubensaft,
150 g Walnusskerne (alles vorbereitet gewogen),
1 Packung Dr. Oetker Super Gelier Zucker Vorbereiten:

Pflaumen waschen, abtropfen lassen, halbieren, entsteinen, fein schneiden und 1.300 g abwiegen. 200 ml Rotwein oder Traubensaft abmessen. Walnüsse hacken und 150 g abwiegen. Zubereiten: Pflaumen, Rotwein oder Saft und gehackte Walnüsse in einem Kochtopf mit Super Gelier Zucker gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen, mindestens 3 Minuten unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen und von der Kochstelle nehmen. Kochgut evtl. abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Twist-Off-Deckeln verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen. Hinweis: Die Haltbarkeit wird durch die Zugabe von Walnüssen verkürzt. Aus einer Dr. Oetker Broschüre

Pflaumenkonfitüre

Die Zutaten:

1 kg Pflaumen (entsteint gewogen)
1 kg Kölner Gelierzucker 1:1
2 - 3 Sternanis oder ein Stück Zimtstange

So gelingt es:

Die Pflaumen waschen, abtropfen lassen, entsteinen und gründlich zerkleinern. Mit dem Gelierzucker und Gewürz vermischt unter Rühren zum

Kochen bringen. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Vor dem Einfüllen in die Gläser die Gewürze entfernen.

Pflaumen-Konfitüre mit Anis

Zutaten :

1200 g Pflaumen

1000 g Gelierzucker (1:1)

150 g braunen Kandis

1 gute Messerspitze gemahlener Anis oder

1/2 Tl. unzerkleinerten Anis-Samen

50 g gehackte Mandeln

1/2 Päckchen Gelierpulver

2 cl Ouzo, Raki oder einen anderen Anisschnaps oder -Likör

Zubereitung : Pflaumen waschen, abtrocknen bzw. trockentupfen, entsteinen und mit dem Fleischwolf pürieren. Unter die Fruchtmasse den mit Gelierpulver vermischten Gelierzucker rühren, Kandis zugeben und alles zugedeckt und kühlgestellt über Nacht ziehen lassen. Anissamen und gehackte Mandeln am nächsten Tag mit der Pflaumen-Zucker-Mischung in einen großen Topf füllen. Unter Rühren zum Kochen bringen, 4 Minuten sprudeln lassen, Ouzo unterrühren. Die heiße Konfitüre in Gläser abfüllen und langsam abkühlen lassen

Pflaumenkonfitüre mit Marzipan

1 kg entsteinte Pflaumen

1 Kaffeelöffel OETKER Zitronensäure

200 g kleingeschnittene Marzipanrohmasse

6 Tropfen Aroma (OETKER) Bittermandel

1 Beutel OETKER Gelierpulver Classic

1 kg Zucker

Und so geht's: Die Pflaumen klein schneiden, Zitronensäure dazugeben und die Hälfte pürieren. Marzipanrohmasse, Aroma und Gelierpulver Classic einrühren und unter Rühren aufkochen. Zucker dazugeben und unter weiterem Rühren zum Kochen bringen. Ca. 5 Minuten kochen lassen. Kochend heiße Konfitüre sofort randvoll in Gläser füllen und verschließen.
Grüß Inge

Pflaumen Konfitüre mit Wacholder

So verschieden die Pflaumensorten sind, so unterschiedlich ist auch ihr Pektingehalt. Es lässt sich also nicht genau vorhersagen, wann die Früchte

gellieren. Hilfreich ist es, einen Apfel zuzugeben: Er gewährleistet eine gute Gellierfähigkeit und verleiht der Konfitüre »Körper«.

ZUTATEN FÜR ETWA 2,25 KG 1 KG PFLAUMEN

1 GROßER KOCHAPFEL

30 WACHOLDERBEEREN

1 UNBEHANDELTE ZITRONE

1,1 KG ZUCKER

1. Pflaumen entkernen, in Stücke schneiden. Apfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Apfelscheiben mit den Pflaumen in einen Einmachtopf, Apfelreste und Pflaumenkerne in eine kleinere Kasserolle geben. Wacholderbeeren im Mörser zerdrücken und zu den Apfelresten und Kernen legen. 2. Zitrone auspressen und den Saft über die Früchte im Topf gießen. Zitronenschale klein schneiden und mit 600 ml Wasser zu den Resten in die Kasserolle geben. Inhalt zum Kochen bringen, Temperatur herunterschalten und offen etwa 30 Minuten lang köcheln lassen. 3. Die mit der Flüssigkeit gekochten Reste durch ein feines Sieb, auf die Früchte streichen. Die Früchte im Einmachtopf nun zum Kochen bringen, dann Temperatur herunterschalten und den Topfzudecken. Etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis Pflaumen und Apfel weich sind. 4. Zucker einstreuen und unter Rühren auflösen. Dann die Fruchtmasse sprudelnd kochen lassen, bis der Gellierpunkt erreicht ist. Konfitüre abschäumen, in vorbereitete Gläser füllen und sofort luftdicht verschließen.

Pikante Paprikakonfitüre

(2 Gläser a 250 ml)

800 g Paprikaschoten, rot und gelb

je 50 ml frisch gepresster Zitronen- und Orangensaft

1/2 Beutel Gelierpulver (12,5 g z.B.: Gelfix Extra von Dr. Oetker...)

150 g Zucker

Paprika abbrausen, halbieren und entkernen. Schoten mit der Schale nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und unter dem heißen Grill oder Oberhitze (250°) grillen, bis die Haut Blasen wirft und sich dunkel färbt.

Mit einem feuchten Tuch abdecken. Die Haut abziehen und das Fruchtfleisch pürieren.

600 g Paprikapüree, Zitronen- und Orangensaft, Gelierpulver und 2 EL Zucker in einem Topf verrühren, unter Rühren aufkochen, den restlichen Zucker unterziehen und nochmals aufkochen. Unter Rühren 1 min. sprudelnd kochen lassen. Die Konfitüre randvoll in Gläser (Twist off) füllen, fest verschließen und 10 min. auf dem Deckel stellen.

Kühl und dunkel gelagert ca. 6 Monate haltbar.

Preiselbeer-Orange

Die Zutaten:

500 g Preiselbeeren
250 g Kölner Gelierzucker 2:1
Saft und abgeriebene Schale einer Orange

So gelingt es:

Die Preiselbeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen. Mit Gelierzucker, Orangensaft und abgeriebener Orangenschale unter Rühren zum Kochen bringen. Bei starker Hitze unter Rühren 3 Minuten kochen lassen. In Gläser füllen und sofort mit Twist-Off-Deckeln verschließen.

Tipp: Die Konfitüre eignet sich auch als Beilage zu Wildgerichten.

Quittenbrot

Die Zutaten:

1 kg Quitten
650 - 700 g Diamant Einmachzucker
1 Stück Vanillestange
Diamant Einmachzucker, Diamant Hagelzucker oder Kölner Grümmel Kandis

So gelingt es:

Quitten trocken abreiben, nach dem Entfernen von Blüte und Stiel waschen und in Stücke schneiden. Die Quittenstücke knapp mit Wasser bedeckt weich kochen, dann durch ein Sieb streichen und abwiegen. Das ergibt etwa 650 g Quittenmark. Das Quittenmark mit der gleichen Zuckermenge und den Gewürzen unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und dick einkochen lassen. Vorsicht, brennt leicht an! Auf geöltem Pergamentpapier ausstreichen (etwa 2 cm dick) und 1 - 2 Tage trocknen lassen. Dann in Rauten oder Streifen schneiden, in Zucker - den man mit etwas Vanillezucker vermischen kann - wälzen und noch einige Tage nachtrocknen lassen.

Rhabarber - Aprikosen - Konfitüre

300 g Aprikosen, getrocknete
1 kg Rhabarber
1 1/2 kg Gelierzucker

Aprikosen fein würfeln und ca. 4 Stunden in 1/2 l warmem Wasser einweichen. Dann 10 Minuten in der Einweichflüssigkeit auf kleiner Gasflamme köcheln lassen. Inzwischen den Rhabarber putzen, waschen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden und zu den Aprikosen geben. Die gesamte Obstmenge abwiegen und die gleiche Menge Gelierzucker dazugeben. In einem großen Topf auf mittlerer Gasflamme zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Danach sofort in vorbereitete Twist-Off-Gläser füllen und verschließen.

Zusatz :
: Zubereitungszeit
: ca. 30 Minuten

Rhabarber-Marmelade mit Vanille/Frage

250 g Rhabarber
Mark von 2 Vanilleschoten
1/2 Glas trockenen Weißwein
250 g Gelierzucker
Rhabarber putzen, in 3-4 cm lange Stücke schneiden. Alle Zutaten mischen und nach Vorgabe des gewählten Gelierzuckers kochen. Während des Kochens mit dem Pürierstab grob zerkleinern.

Rhabarberkonfitüre

800 g Rhabarber
250 g Erdbeeren
1 Walnussgroßes Stück Ingwer, frisch
1 Topf frische Minze
1 kg Gelierzucker
1 pk Zitronensäure Rhabarber putzen, in kleine Stücke schneiden. Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Ingwer schälen und feinreiben. Minze abschneiden, Stiele abbrausen, trockenschütteln. Abgezapfte Blätter in

feine Streifen schneiden. Alles zusammen mit dem Zucker in einem großen Topf mischen. Zugedeckt vier bis sechs Stunden durchziehen lassen. Ab und zu umrühren. Zitronensäure unterrühren. alles zum Kochen bringen. Unter Rühren bei starker Hitze vier Minuten sprudelnd kochen lassen. Sofort in Gläser füllen. Ein Glas hat etwa 1060 kcal/4452 kJ.

Rote Grütze Fruchtaufstrich

Die Zutaten:

aus der Mikrowelle

150 g Sauerkirschen (entsteint gewogen)
125 g Himbeeren (verlesen gewogen)
125 g schwarze Johannisbeeren (entstielt gewogen)
100 g rote Johannisbeeren (entstielt gewogen)
250 g Kölner Gelierzucker 2:1

So gelingt es:

Die Sauerkirschen halbieren, die gesamte Fruchtmasse mit dem Gelierzucker in ein mikrowellen-geeignetes Gefäß geben, verrühren und abdecken. Mikrowelle: 5 Minuten bei 180 Watt, danach einmal gut durchrühren, wieder abdecken, 6 Minuten bei 600 Watt. Sofort randvoll in Gläser füllen und mit Twist-Off-Deckeln verschließen.

Sauerkirsch-Aprikosenkonfitüre

Die Zutaten:

500 g Sauerkirschen (entsteint gewogen)
500 g Aprikosen (entsteint gewogen)
1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

So gelingt es:

Früchte waschen, abtropfen lassen, entsteinen und zerkleinern. Alles mit Gelierzucker vermischt unter Rühren zum Kochen bringen. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, in Gläser füllen und sofort verschließen.

Sauerkirsch-Heidelbeere-Konfitüre

700 g Sauerkirschen
700 g Heidelbeeren
500 g Gelierzucker

Kirschen waschen, entsteinen und in kleine Stücke schneiden. Heidelbeeren waschen und alles mit dem Zucker in einem Topf gut verrühren. Unter ständigem Rühren 3 Minuten kochen, vom Herd nehmen, eine Minute weiterrühren und in die Gläser füllen

Sauerkirsch-Pfirsich-Konfitüre

375 g Reife Pfirsiche
2 -Pfirsichkerne
750 g Gelierzucker
1 Unbehandelte Zitrone; die
- Schale davon
1/4 Vanilleschote
375 g Sauerkirschen

Pfirsiche in heißes Wasser tauchen, Häute abziehen, Früchte in Spalten schneiden, über Nacht mit Gelierzucker, Zitronenschale, Vanilleschote, den aufgeschlagenen, halbierten Pfirsichkernen zugedeckt und kühl durchziehen lassen.

Sauerkirschen waschen, entstielen und entsteinen. Die Kirschen zu den Pfirsichen geben, 1 Stunde durchziehen lassen. Frucht-Zucker-Masse aufkochen, 4 Min. sprudelnd kochen lassen.

Konfitüre in sauber ausgespülte Twist-Off-Deckel-Gläser füllen und sofort verschließen. Gläser auf den Deckel gestellt ca. 15 Min. stehen lassen.

Erfasser: Ulli , Datum: 25.10.1994

Sauerkirsch-Pfirsich-Konfitüre

375 g Reife Pfirsiche
2 -Pfirsichkerne
750 g Gelierzucker

1 Unbehandelte Zitrone; die
- Schale davon
1/4 Vanilleschote
375 g Sauerkirschen

Pfirsiche in heißes Wasser tauchen, Häute abziehen, Früchte in Spalten schneiden, über Nacht mit Gelierzucker, Zitronenschale, Vanilleschote, den aufgeschlagenen, halbierten Pfirsichkernen zugedeckt und kühl durchziehen lassen.

Sauerkirschen waschen, entstielen und entsteinen. Die Kirschen zu den Pfirsichen geben, 1 Stunde durchziehen lassen. Frucht-Zucker-Masse aufkochen, 4 Min. sprudelnd kochen lassen.

Konfitüre in sauber ausgespülte Twist-Off-Deckel-Gläser füllen und sofort verschließen. Gläser auf den Deckel gestellt ca. 15 Min. stehen lassen.

Erfasser: Ulli, Datum: 25.10.1994

Sauerkirschkonfitüre

Die Zutaten:

1 kg Sauerkirschen (entsteint gewogen)
1 kg Kölner Gelierzucker 1:1
1 Stück Zimtstange

So gelingt es:

Die gewaschenen und abgetropften Kirschen entstielen, entsteinen und gut zerkleinern. Mit Gelierzucker verrühren, die Zimtstange zufügen und unter Rühren zum Kochen bringen. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. In Gläser füllen und sofort verschließen.

Sauerkirsch-Konfitüre

1 kg Sauerkirschen; entsteint
1 kg Gelierzucker
10 g Zitronensäure
1 pk Mandeln; gehackt
1/2 ts Zimt; gemahlen
2 El Kirschwasser

Die entsteinten Sauerkirschen mit Gelierzucker vermischen. Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Mit dem Mixstab die Kirschen grob zerkleinern. In einem Topf mit Zitronensäure, gehackten Mandeln und Zimt vermischen. Unter Rühren zum Kochen bringen. Dann ca. 5 Minuten sprudelnd kochen lassen (die Kirschstücke in der Konfitüre müssen gut durchkochen). Die Gelierprobe machen, dann Kirschwasser untermischen. Die Konfitüre kochendheiß in die bereitstehenden Gläser füllen und diese sofort luftdicht verschließen.

Schoko-Pflaumen

Die Zutaten:

1400 g Pflaumen (entsteint gewogen)

500 g Kölner Gelierzucker 3:1

100 g Blockschokolade

So gelingt es:

Pflaumen waschen, entsteinen und in kleine Stücke schneiden. Pürieren oder mit dem Gelierzucker vermischt 3-4 Stunden durchziehen lassen. Schokolade grob hacken und zugeben. Alles unter Rühren aufkochen und bei starker Hitze 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. sofort in Gläser füllen und diese verschließen.

Stachelbeer-Birnen-Konfitüre

Zutaten für ca. 7 Gläser, a ca. 225 ml Inhalt

ca. 1, 1 kg Stachelbeeren (ungeputzt)

800 g reife Birnen (ungeputzt)

1 Vanilleschote

Saft einer Zitrone

1 Packung (500 g) Super- Gelierzucker (3: 1, für 1500 g Frucht)

1. Stachelbeeren putzen und waschen. Birnen schälen, vierteln und entkernen.

Birnenfruchtfleisch würfeln. 1000 g Stachelbeeren und 500 g

Birnenfruchtfleisch abwägen. Vanilleschote einritzen, Mark herauskratzen. Früchte, Vanillemark und -schote, Zitronensaft und Gelierzucker in einen

Topf geben und mischen.

2. Alles aufkochen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen. Vanilleschote entfernen. Konfitüre sofort randvoll in vorbereitete Twist-off-Gläser füllen. Verschließen und umgedreht auskühlen lassen.

Zubereitungszeit ca. 40 Min.

Haltbarkeit 6-9 Monate

Bella Nr. 24/04

Stachelbeer-Ingwer-Konfitüre

5 Ingwerstück; in cm
625 g Rote Stachelbeeren
625 g Grüne Stachelbeeren
1/2 Orange; den Saft davon
500 g Extra Gelierzucker
4 Sternanis 75 ml Portwein

Ingwer schälen und in feine Streifen schneiden. Stachelbeeren waschen und putzen. Stachelbeeren, Orangensaft, Gelierzucker, Sternanis und Portwein mischen, aufkochen und sprudelnd 3 Minuten kochen lassen. Konfitüre in vorbereitete Gläser füllen und fest verschließen

Stachelbeer-Kiwikonfitüre

Die Zutaten:

500 g Stachelbeeren (vorbereitet gewogen)
500 g Kiwis (vorbereitet gewogen)
1 kg Kölner Gelierzucker 1:1
3 El weißer Rum

So gelingt es:

Die Stachelbeeren waschen, von Stiel und Blüte befreien und pürieren. Die Kiwis dünn schälen und in kleine Würfel schneiden. Alles mit Gelierzucker vermischt unter Rühren zum Kochen bringen und bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Rum einrühren, in Gläser füllen und verschließen.

Stachelbeer-Weintraubenkonfitüre

500 g Stachelbeeren
3 Kiwi
300 g Grüne Weintrauben
50 g Walnusskerne
500 g Gelierzucker
1 El Zucker Minze

Stachelbeeren waschen, Stiel- und Blütenansatz entfernen. Kiwi schälen, in Scheiben schneiden. Weintrauben waschen, halbieren, Kerne entfernen. Alle Früchte mit den grob gehackten Walnüssen in einen großen Topf geben, mit dem Kartoffelstampfer leicht zerdrücken, Gelierzucker unterrühren. Kiwischeiben in einem kleinen Topf mit Zucker bestreuen, 10 Min. stehen lassen, bis sich etwas Saft gebildet hat, einmal aufkochen lassen. Mit den anderen Früchten vermengen. Unter Rühren die Masse zum Kochen bringen und 1 Min. sprudelnd kochen lassen. Gehackte Minze unterrühren. Masse in vorbereitete Gläser füllen und verschließen. VORSICHT: Minze hat einen intensiven Geschmack, sparsam zufügen!

Thüringer Pflaumenmus

Zutaten
5 kg Pflaumen oder Zwetschgen
500 g Holunderbeeren
500 g Einmachzucker
500 g brauner Würfel-Kandiszucker
Anissamen
einige Walnüsse

Zubereitung

Die Pflaumen waschen, entsteinen und mit den abgezapften Holunderbeeren und der Einmach-Raffinade vermischt in einem großen Topf oder mehreren kleinen Gefäßen über Nacht durchziehen lassen. Dann den braunen Zucker und die Gewürze zufügen und in einem flachen, breiten Topf bei gelegentlichem Umrühren etwa 2 Stunden bei mittlerer Hitze kochen lassen. Anschließend eine Viertelstunde bei stärkerer Hitze unter ständigem Umrühren, sonst brennt das Mus an, weiterkochen. Heiß in Gläser füllen und verschließen.

Tomaten-Konfitüre

1 kg Reife, feste Tomaten,
800 g Zucker,
1 Zimtstange,

Zitronenschale

Tomaten häuten, halbieren und entkernen. Mit dem Zucker bei schwacher Hitze erwärmen. Zimt und Zitronenschale zugeben, köcheln lassen, gelegentlich mit einem Holzlöffel umrühren, bis beim Umrühren der Boden des Topfes sichtbar wird. Warm in Marmeladengläser abfüllen, mit Klarsichtfolie zudecken und verschließen.

Tomatenkonfitüre

2 kg Tomaten;

grün oder rot Zucker, gleiches Gewicht wie das Fruchtfleisch

1 Zitrone;

Saft 2 l Wasser zum Kochen bringen.

Die Tomaten sorgfältig unter klarem Wasser waschen, jede Tomate gut abtrocknen und den Blütenansatz entfernen. Die Tomaten in kleine Stücke schneiden. Sobald das Wasser kocht, die Tomaten hineingeben und 6 bis 7 Minuten blanchieren. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und abwiegen. Anschließend in eine Schüssel geben und das gleiche Gewicht an Zucker hinzufügen. Unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel zum Kochen bringen. Sobald die Konfitüre zum Kochen kommt, die Schüssel vom Feuer nehmen und über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tag den Zitronensaft dazugeben und die Konfitüre unter häufigem Rühren mit einem Holzlöffel erneut zum Kochen bringen. Etwa 40 Minuten kochen lassen. Die Schüssel vom Feuer nehmen, in Gläser füllen und abkühlen lassen. Die Gläser erst dann mit Einmachzellophan verschließen, wenn die Konfitüre vollständig erkaltet ist.

Würzige Feigenkonfitüre

500 g frische Feigen

2 Nelken

5 schwarze Pfefferkörner

2 cm Zimtstange

1 dl Portwein

300 g Gelierzucker Sorte 2:1

Den Stielansatz der Feigen entfernen und die Früchte vierteln. Zusammen mit den restlichen Zutaten in einen Topf geben, langsam erhitzen und während 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die heiße Konfitüre ins heiß gespülte Glas füllen, mit einem Deckel verschließen und für 10 Minuten auf den Deckel stellen. Anschließend umdrehen und auskühlen lassen.

Zucchini-Konfitüre

800 g Junge, kleine Zucchini
10 g Frische Ingwerwurzel
1 Zitrone; Saft und abgeriebene Schale
800 g Gelierzucker

Die Zucchini waschen, Blüten- und Stielansätze entfernen und die Schale mit einem Messer grob abschaben, jedoch nicht ganz entfernen. Anschließend die Zucchini klein raffeln. Die Ingwerwurzel schälen und fein hacken. In einer Pfanne die Zucchini mit Zitronensaft vermischen, den Gelierzucker unterrühren und mit Ingwer und der abgeriebenen Zitronenschale verfeinern. Das Ganze etwa 30 Minuten ziehen lassen. Die Zucchini-Masse zum Kochen bringen und 5 Minuten weiterkochen lassen. Den Schaum mit einer Schaumkelle schöpfen. Die Zucchini-Konfitüre vom Herd nehmen, sofort in Gläser abfüllen und luftdicht verschließen

Zwetschgen-Konfitüre mit karamellisierten Walnüssen

1 kg Zwetschgen, entsteint gewogen!
1 kg Gelierzucker
1 Zitrone; davon der Saft
2 El Zwetschgenwasser
80 g Walnuskerne, oder Haselnüsse
2 El Zucker

Die Walnüsse ohne Fett leicht anrösten, Zucker drüberstreuen und erhitzen, bis er schmilzt und hellbraun karamellisiert. Zwetschgen gründlich waschen, entsteinen und vierteln. Fruchtstücke, Zucker und Zitronensaft vermischen und unter Rühren vier Minuten kochen lassen. Zum Schluss das Zwetschgenwasser und die gerösteten Walnüsse unterrühren, sofort in vorbereitete Gläser füllen und gleich verschließen. Während des Abkühlens öfter umdrehen, damit die Konfitüre gleichmäßig durchgemischt ist.

Zwetschgenkonfitüre mit karamellisierten Walnüssen

1 kg Zwetschgen entsteint gewogen
1 kg Gelierzucker
1 Zitrone Saft davon
2 El Zwetschgenwasser
80 g Walnuskerne, alternativ Haselnüsse
2 El Zucker

Die Walnüsse ohne Fett leicht anrösten, Zucker darüber streuen und erhitzen, bis er schmilzt und hellbraun karamellisiert. Zwetschgen gründlich

waschen, entsteinen und vierteln. Fruchtstücke, Gelierzucker und Zitronensaft vermischen und unter Rühren 4 Minuten kochen lassen. Zum Schluss das Zwetschgenwasser und die Walnüsse unterrühren, sofort in vorbereitete Gläser füllen, gleich verschließen. Während des Abkühlens öfter mal umdrehen, damit die Konfitüre gleichmäßig durchgemischt ist

Konfitüre mit Alkohol

Konfitüre mit Alkohol	168
Ananas in Kirschlikör	169
Ananas- Konfitüre	169
Ananas-Apfel-Konfitüre.....	170
Ananas-Konfitüre mit Whisky	170
Tipp:	171
Ananas-Pfirsich-Konfitüre mit Sekt.....	171
Ananas-Vanille-Konfitüre	172
Apfel-Himbeer-Konfitüre mit Pfiff	172
Aprikosen mit 'Schuss'.....	172
Aprikosen mit Marillengeist	173
Aprikosen-Aperol-Konfitüre	173
Aprikosen-Honigmelonen-Konfitüre	173
Beeren-Amaretto-Konfitüre	174
Beschwipste Aprikosen-Konfitüre	174
Beschwipste Erdbeerkonfitüre.....	174
Birnenkonfitüre mit Zimt, Weißwein und Birnengeist	175
Champagner-Rosen-Konfitüre.....	175
Erdbeer-Aprikosen-Konfitüre	175
Erdbeer-Brombeer-Konfitüre	176
Erdbeer-Orange-Konfitüre mit Campari.....	176
Erdbeer-Prosecco di Gina	177
Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre mit Rum.....	177
Erdbeer-Rotwein-Konfitüre.....	178
Erdbeere-Rotwein-Konfitüre	178
Erdbeer-Vanille-Konfitüre mit Mandellikör	179
Erdbeergelee mit Rosenwasser	179
Erdbeerkonfitüre "Italienische Art"	180
Erdbeerkonfitüre mit Grand Marnier	180
Erdbeerlimes	180
Hagebuttenkonfitüre	181
Holunderkonfitüre mit Ananas und Gin	181
Johannisbeer-Himbeer-Konfitüre mit Pinienkernen	182
Johannisbeer-Himbeerkonfitüre	182
Kirsch-Grappa-Konfitüre	183
Kirsch-Whiskey-Konfitüre.....	183
Kirsch-Whisky-Konfitüre	183

Kirsch-Whisky-Konfitüre	184
Kiwi-Erdbeer-Konfitüre mit Wodka	184
Kürbis-Orangen-Konfitüre	185
Pfirsichkonfitüre mit Mandelstiften	185
Pflaumen-Birnen mit Slibowitz	185
Pflaumen-Konfitüre für Kenner	186
Pflaumenkonfitüre mit Amaretto	187
Hallo ihr Pflaumenliebhaber,	187
Rote Johannisbeer-Himbeer-Konfitüre	187
Rote Johannisbeerkonfitüre mit Campari	188
Sanddornkonfitüre mit Schuss	188
Sauerkirsch-Vanille-Konfitüre	188
Schlehen-Apfel-Konfitüre 1	189
Schwarze Johannisbeerkonfitüre mit Rum	189
Nektarinen-Himbeere Konfitüre	190
Süßkirschenkonfitüre mit Whiskey	190
Weinbrand-Feigen.....	191
Würzige Mirabellen-Konfitüre.....	191
Zwetschgenkonfitüre mit Grapefruits.....	191

Ananas in Kirschlikör

- 2 frische Ananasfrüchte
-(evtl. mehr)
- 1 Flasche Kirschlikör (0,7 l)

Von den Früchten das untere Ende und die Blätteransätze abschneiden. Die Früchte dann längs in Achtel schneiden, den harten Innenteil entfernen und die Fruchtstücke schälen. 500 g Fruchtfleisch abwiegen und in kleine Würfel schneiden. Das Obst in eine dickbauchige Flasche mit großer Öffnung füllen, den Likör darüber gießen und die Flasche gut verschließen. Mindestens eine Woche durchziehen lassen und kühl lagern.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Erdgas Haushaltskalender 1996

Ananas- Konfitüre

(4 Gläser a 1/4l)

1 Ananas (1,8kg)
abgeriebene Schale und Saft einer unbehandelten Zitrone
500 g Zucker

1 Beutel Gelfix 2+1
1/8 l Whisky

Ananas schälen, Strunk entfernen und Fruchtfleisch grob würfeln, dann pürieren. Zitronenschale und -saft zufügen. 2 EL Zucker mit dem Gelfix verrühren und unter die Fruchtmasse mischen, unter Rühren aufkochen, den restlichen Zucker zugeben, wieder aufkochen und 1 min. sprudelnd kochen lassen. Vom Herd nehmen, Whisky unterrühren, heiß in vorbereitete Gläser füllen.
Gekühlt ca. 3 Monate haltbar.

Ananas-Apfel-Konfitüre

Zutaten:

500 Gramm Frische Ananas (geputzt gewogen)
500 Gramm Rohe Apfelwürfel
500 Gramm Gelierzucker 2 plus 1
Je 2 EL Weinbrand und Zitronensaft

Zubereitung:

Die Fruchtstücke mit dem Gelierzucker in einem großen Edelstahltopf sehr gut vermischen und mindestens 8 Stunden zugedeckt in einem kühlen Raum ziehen lassen.

Die Mischung unter ständigem Rühren zum kochen bringen. Sobald sie sprudelnd kocht, noch 4 Minuten weiterkochen. Dabei ständig rühren. Weinbrand und Zitronensaft untermischen, die kochend heiße Konfitüre in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und sofort verschließen.

Ananas-Konfitüre mit Whisky

1 Ananas (ca. 1,5 kg)
Gelierzucker (im Verhältnis
-- 1:1 zum Fruchtfleisch +
-- 200 g)
1 Zitrone (unbehandelt)
1/8 l Whisky

Von der Ananas den Schopf abschneiden. Die Frucht vierteln und den hellen Strunk entfernen. Viertel noch einmal teilen, das Fruchtfleisch von der Schale lösen und abwiegen. Die gleiche Menge Gelierzucker und dazu weitere

200 g Gelierzucker bereitstellen. Das Fruchtfleisch klein schneiden und mit dem Schneidstab noch etwas zerkleinern. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und dünn abschälen. Saft auspressen. Saft, Schale und Gelierzucker gründlich mit dem Fruchtfleisch mischen. Zugedeckt 3-4 Stunden Saft ziehen lassen. Dann alles zum Kochen bringen und genau 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Topf danach vom Herd nehmen und 100 ccm Whisky unter die Konfitüre rühren. Sofort in saubere Gläser füllen, den restlichen Whisky darüber verteilen. Die Gläser mit Cellophan oder Twist-Off Deckeln verschließen, abkühlen lassen und später kühl und trocken aufbewahren.

Tipp:

Das Fruchtfleisch muss unbedingt gut zerkleinert werden, sonst wird die Konfitüre eventuell später wieder flüssig. Wenn man keinen Schneidstab besitzt, muss man das Fruchtfleisch mit einem großen Messer fein hacken.

*Quelle: Essen & Trinken 2/87
Erfasst von Sylvia Mancini

Autor : S.Mancini

Ananas-Pfirsich-Konfitüre mit Sekt

1 reife Ananas (etwa 600 g)
300 g Pfirsiche
etwa 200 ml Sekt
1 Pck. (500 g) Extra-Gelierzucker

Zubereitungszeit: 50 Min.

1. Ananas schneiden, halbieren. Den Strunk herausschneiden
2. Pfirsiche waschen, halbieren und entsteinen
3. Die Früchte in kleine Stücke schneiden, wiegen und bis insgesamt 1 kg mit Sekt auffüllen
4. Die Fruchtmasse mit Gelierzucker in einen Kochtopf geben, gut verrühren.
Unter ständigem Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und 1 Minute (nach der Uhr!) unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen
5. Das Kochgut sofort randvoll in gründlich gereinigte und gespülte Gläser füllen und mit Twist-off-Deckeln verschließen. 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen

Ananas-Vanille-Konfitüre

1 kg Ananas
2 Vanilleschoten, Mark davon
500 g Extra-Gelierzucker
4 cl Kokoslikör (klar)
oder weißen Rum

Ananas klein schneiden, mit Vanillemark und Gelierzucker mischen. 1 Std. durchziehen lassen. Zum Kochen bringen. 3 min sprudelnd kochen. Alkohol einrühren und sofort in Gläser füllen. Diese 5 min umgedreht hinstellen.

Rezept erfasst von Bettina Riggers 09.07.1999

Apfel-Himbeer-Konfitüre mit Pfiff

500g Himbeeren,
600g Äpfel,
abgeriebene Schale von 1/2 Orange,
500g Gelierzucker 2:1,
2 Eßl. Himbeergeist

Himbeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, Äpfel grob raspeln. Orangenschale und Gelierzucker unter die Fruchtmasse rühren, ankochen und unter ständigem Rühren 4 Min. sprudelnd kochen. Himbeergeist unterrühren. Konfitüre sofort in Gläser füllen und verschließen. Ergibt ca. 4 Gläser

Aprikosen mit 'Schuss'

Die Zutaten:

1 kg Aprikosen (entsteint gewogen)
500 g Kölner Gelierzucker 2:1
1 Gläschen Aprikosenlikör

So gelingt es:

Die Aprikosen waschen, entsteinen, in Stückchen schneiden und mit dem Gelierzucker vermischt 3 - 4 Stunden zugedeckt durchziehen lassen. Unter Rühren zum Kochen bringen und 3 Minuten sprudelnd kochen lassen; Ap-

rikosenlikör einrühren. Sofort in Gläser füllen und mit Twist-Off-Deckeln verschließen.

Aprikosen mit Marillengeist

Die Zutaten:

1500 g Aprikosen (entsteint gewogen)
500 g Kölner Gelierzucker 3:1
1 Gläschen Marillengeist

So gelingt es:

Etwa die Hälfte der Früchte pürieren, den Rest in sehr feine Streifen schneiden. Mit dem Gelierzucker vermischen und 3-4 Stunden zugedeckt ziehen lassen. Dann unter Rühren zum Kochen bringen, bei starker Hitze unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Den Marillengeist einrühren und sofort randvoll in Gläser füllen und mit Twist-Off-Deckeln verschließen.

Aprikosen-Aperol-Konfitüre

1500 g Aprikosen,
500 g Gelierzucker 3:1,
100 ml Aperol (ersatzweise Campari)

Aprikosen kurz in kochendes Wasser geben, kalt abspülen und die Schale abziehen. Fruchtfleisch vom Stein schneiden und 1,2 kg abwiegen. Fruchtfleisch würfeln und mit dem Gelierzucker aufkochen. Aperol dazugeben und alles drei Minuten sprudelnd kochen lassen. Heiß in Gläser füllen und verschließen.

Aprikosen-Honigmelonen-Konfitüre

700 g Aprikosen, entsteint gewogen
300 g Honigmelone, nur ausgelöstes Fruchtfleisch
500 g Gelierzucker 2:1
Saft einer Zitrone
2 Schnapsglas. Aprikosenlikör

Die gewaschenen und entsteinten Aprikosen und das Fruchtfleisch der Honigmelone in kleine Würfel schneiden. Mit Gelierzucker und Zitronensaft vermischen und unter Rühren zum Kochen bringen.

3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Aprikosenlikör unterrühren. Heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Beeren-Amaretto-Konfitüre

1250g TK- Beerenmischung,
200ml Rotwein, trocken,
500g Gelierzucker 3:1,
Saft von 1 Zitrone,
2 Beutel Bourbon-Vanille-Aroma,
2 Beutel Mandel-Amaretto-Aroma

Die Beeren auf einen flachen Teller geben, in der Mikrowelle bei 600 Watt 3 Min antauen lassen.

Dann alle Zutaten in einen hohen Topf geben, mit dem Mixstab gut pürieren, dann zum Kochen bringen, 2 Min. sprudelnd kochen lassen und sofort in Gläser füllen und verschließen.

Beschwipste Aprikosen-Konfitüre

1kg entsteinte abgewogene Aprikosen,
1 kg Gelierzucker,
4 Tropfen Rumaroma oder
5 Eßl. Aprikosenlikör

Früchte in Stücke schneiden. Mit dem Gelierzucker mischen und 4 Stunden ziehen lassen. Unter ständigem Rühren 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Den Schaum abschöpfen. Rumaroma oder Likör dazugeben und in Gläser füllen und fest verschließen.

Beschwipste Erdbeerkonfitüre

Die Zutaten:

750 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
1/4 l Sekt
1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

So gelingt es:

Die Erdbeeren waschen und von Stielen und Blättchen entfernen. Etwa die Hälfte der Früchte in Stückchen schneiden, den Rest musig zerkleinern. Den Sekt zufügen und mit Gelierzucker verrühren, 3-4 Stunden zugedeckt stehen lassen. Dann unter Rühren zum Kochen bringen und bei starker Hitze 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Birnenkonfitüre mit Zimt, Weißwein und Birnengeist

1 kg Birnen,
unvorbereitet gewogen
1/8 l Weißwein
1 kg Gelierzucker
1 EL Zitronensaft
1/4 TL Zimtpulver
2 Schnapsgläschen Birnengeist

Die geschälten und entkernten Birnen in Stückchen schneiden und mit dem Weißwein weichkochen.

Abkühlen lassen und dann mit Gelierzucker, Zitronensaft und Zimt unter Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Birnengeist unterrühren.

Die Konfitüre heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Champagner-Rosen-Konfitüre

1/2 l Rosenmus
3/8 l Champagner
1/8 l Weißherbst ODER Rosewein
1 kg Gelierzucker
1 pk Vanillezucker

Alle Zutaten in einen großen Topf geben. Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Danach gleich in Gläser füllen und verschließen

Erdbeer-Aprikosen-Konfitüre

250 g Erdbeeren,

250 g Aprikosen,
500 g Gelierzucker 1:1,
2 Eßl. Zitronensaft,
4 cl Grappa

Die Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stücke teilen. Die Aprikosen entsteinen und ebenfalls in kleine Stücke teilen. Das Obst mit dem Gelierzucker und dem Zitronensaft zum Kochen bringen. 4-5 Min. sprudelnd kochen lassen. Zuletzt den Grappa dazugeben. Konfitüre abschäumen und sofort in Gläser füllen. Gut verschließen.

Erdbeer-Brombeer-Konfitüre

600g Erdbeeren,
300g Brombeeren,
100 ml schwarzer Johannisbeerlikör,
1 Päckchen Zitronensäure,
500g Zucker,
1 Beutel Gelfix Extra

Die Erdbeeren und Brombeeren grob pürieren. Mit Likör und Zitronensäure in einen Kochtopf geben. Zucker mit Gelfix mischen, dann mit der Fruchtmasse verrühren. Unter Rühren zum Kochen bringen, 3 Min. sprudeln kochen. Konfitüre evtl. abschäumen und in Gläser füllen, fest verschließen.

Erdbeer-Orange-Konfitüre mit Campari

1 kg Erdbeeren
2 gr. Orangen
500 g Zucker
1 Beutel Gelfix (25g) (2+1 = zuckersparendes Geliermittel)
50 ml Campari

Erdbeeren waschen, putzen, klein schneiden.
900 g Früchte abwiegen.

Orangen schälen, dabei die weiße Haut vollständig entfernen
Fruchtfleisch in Stücke schneiden und 300 g abwiegen

2 EL Zucker,
Geliermittel,

Früchte und Campari mischen und unter Rühren aufkochen I.
Rest Zucker zufügen, erneut aufkochen und genau 1 Minute sprudelnd kochen.

Marmelade abschäumen.

Randvoll in saubere Gläser mit Twist-Off-Deckeln füllen und verschließen

Man kann auch Gelierzucker 2: 1 nehmen. Bitte beachten, dass die Fruchtmenge stimmt!!!!

Viel Spaß beim Zubereiten

Gruß Elly

vom 24.06.03 - 20:29

[Erdbeer-Prosecco di Gina](#)

Die Zutaten:

800 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)

1-2 Zweige Minze

200 ml Prosecco

500 g Kölner Gelierzucker 2:1

So gelingt es:

Erdbeeren waschen, von Stiel und Blüte befreien und pürieren. Minze waschen, Blättchen abzupfen und in feine Streifen schneiden. Erdbeeren, Prosecco und Gelierzucker mischen, unter Rühren aufkochen und bei starker Hitze unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Minze zugeben. Fruchtaufstrich heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

[Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre mit Rum](#)

600 g Erdbeeren (geputzt gewogen) 400 g Rhabarber (geputzt gewogen)
Saft und abgeriebene Schale einer Limette 1 kg Gelierzucker 1:1 etwa 50 ml Rum

Erdbeeren und Rhabarber putzen, Rhabarber evtl. schälen. Erdbeeren und Rhabarber klein würfeln und mit Limettensaft und -schale sowie Gelierzucker in einem großen Topf gut mischen. Unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen, dann evtl. abschäumen. Sofort in heiß ausgespülte Twist-off-Gläser füllen, je 1-2 TL Rum darauf verteilen und fest verschließen.

Erdbeer-Rotwein-Konfitüre

850 g Erdbeeren
1 Pk. Gelierpulver, normales
1150 g Zucker; (1)
2 El ; Zucker; (2); von Zucker(1)
-- abgenommen
1/4 l Chianti-Wein;
-- ersatzweise Orangensaft
1 Pk. Zitronensäurepulver

Erdbeeren waschen, putzen. Ein Drittel der Früchte leicht zermusen, den Rest achteln.

Gelierpulver mit Zucker (2) verrühren. Mit Wein, Erdbeermus, Erdbeerstücken, Zitronensäure in einen großen Topf geben. Unter Rühren erhitzen.

Wenn die Masse kocht, den übrigen Zucker (1) zugeben und 1 Minute kochen lassen.

Die Konfitüre abschäumen und heiß randvoll in die Gläser füllen.

Meine Familie & Ich 7/95 erfasst: A. Bendig Datum: 20.09.1995

Erdbeere-Rotwein-Konfitüre

850 g Erdbeeren
1 Päckchen Gelierpulver 1:1
1150 g Zucker; (1)
2 EL Zucker; (2); von Zucker(1), - abgenommen
1/4 l Chianti-Wein - ersatzweise Orangensaft
1 Päckchen Zitronensäurepulver

- 1) Erdbeeren waschen, putzen.
- 2) Ein Drittel der Früchte leicht zermusen, den Rest achteln.
- 3) Gelierpulver mit Zucker (2) verrühren.
- 4) Mit Wein, Erdbeermus, Erdbeerstücken, Zitronensäure in einen großen Topf geben.
- 5) Unter Rühren erhitzen.
- 6) Wenn die Masse kocht, den übrigen Zucker (1) zugeben und 1 Minute kochen lassen.

7) Die Konfitüre abschäumen und heiß randvoll in die Gläser füllen.

Dazu habe ich das Erdbeere-Gelee (von oben) noch mal variiert und das ist einfach klasse.

Ich habe es in ein "romantisches" Erdbeere-Rosen-Gelee verwandelt. Dazu kurz vor dem Abfüllen etwa 1 Esslöffel Rosenwasser unterrühren aber bitte nicht zu viel ... soll wirklich nur ein Hauch sein. Dazu noch in jedes Gläschen ein paar Rosenblütenblätter (ungespritzt aus dem Garten) und fertig ist ein sinnliches Gelee für das Sonntagsfrühstück im Bett ... *grins*

Erdbeer-Vanille-Konfitüre mit Mandellikör

1,5 kg Erdbeeren (nach dem Putzen gewogen)
1 Vanilleschote
3 EL Mandellikör
500 g Gelierzucker 3:1

Aufgeschnittene Vanilleschote, ausgekratztes Vanillemark, gewürfelte Erdbeeren, Likör und Zucker im großen Topf mischen und 2 Stunden durchziehen lassen. Unter gelegentlichem Rühren aufkochen, 4 Min. sprudelnd kochen. Vanilleschote entfernen, abfüllen (siehe oben).

LG Bruni

Erdbeergelee mit Rosenwasser

Ergibt 4 Gläser

1 kg Erdbeeren,
500 g Extra Gelierzucker 2:1
3 EL Rosenwasser (aus der Apotheke)
1 EL Zitronensaft

Zubereitung

Aus den geputzten, zerkleinerten Erdbeeren und 200 ml Wasser Fruchtsaft zubereiten und abkühlen lassen. 750 ml Fruchtsaft, Gelierzucker, Rosenwasser und Zitronensaft in einem weiten, hohen Topf verrühren und langsam aufkochen lassen. Wenn das Gelee sprudelnd kocht, mindestens drei Minuten unter Rühren sprudelnd weiterkochen. Das Gelee sofort randvoll in saubere Schraubgläser füllen, fest verschließen und fünf Minuten kopfüber auf den Deckel stellen.

Erdbeerkonfitüre "Italienische Art"

1500 g Erdbeeren,
2 cl Grappa,
500g Gelierzucker 3:1

Die Erdbeeren waschen und gründlich zerdrücken. Mit Gelierzucker vermischen und zum Kochen bringen. 3 Min. unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Grappa hinzufügen und die Konfitüre in Gläser füllen und sofort verschließen.

Erdbeerkonfitüre mit Grand Marnier

1 kg Erdbeeren
1 kg Gelierzucker
1 Orange, unbehandelt
5 EL Grand Marnier (Orangenlikör)

Die gewaschenen Erdbeeren von Stielen und Blättchen befreien und gründlich zerdrücken. Gelierzucker und die abgeriebene Schale der Orange hinzufügen und alles gut vermischen.

Unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Grand Marnier unterrühren, heiß in heiß ausgespülte Gläser füllen und sofort verschließen.

Erdbeerlimes

Zutaten:
1,5 kg Erdbeeren
1/2 l Wasser
600 gr. Zucker
800 ml Zitronensaft
1 l Wodka

Die Erdbeeren pürieren, Wasser und Zucker zusammen aufkochen, das Erdbeermark dazugeben und kurz aufwallen lassen. Anschließend den Zitronensaft und den Wodka dazugeben.

Abkühlen lassen und dann kaltstellen.

Tipp: Erdbeerlimes wird am besten kalt serviert.

(Kann man auch mit anderen Früchten, z.B. Himbeeren oder gem. Waldfrüchten machen)!!.

Ich kenn nur den selbst gemachten. Den wird's aber auch zu kaufen geben.

Viele Grüße
Renate

Hagebuttenkonfitüre

500 g Hagebutten; entkernt gewogen
250 ml Rotwein; oder Wasser
425 g Zucker; evtl. bis 1/6 mehr
Zimt; nach Belieben

Die Hagebutten waschen, Fliege und Stiel wegschneiden, halbieren und entkernen (Kerne nicht wegwerfen, sondern mit wenig Wasser während 10 Minuten auskochen, ausgießen und die Flüssigkeit zum Hagebuttenmus geben).

Die Hagebutten in eine große Pfanne geben, mit Flüssigkeit begießen, decken und über Nacht stehen lassen. Am folgenden Tag weichkochen und durchs Passevite treiben. Den Zucker zugeben, auf großem Feuer unter ständigem Rühren ca. 10 Minuten kochen, siedend in sehr saubere Gläser einfüllen und sofort verschließen.

Die Hagebuttenmarmelade kann nicht nur als Brotaufstrich, sondern auch zum Süßen von Getränken, Müsli, Cremes, Aufläufen verwendet werden.

Holunderkonfitüre mit Ananas und Gin

Zutaten:

250 g Holunderbeeren (ersatzweise schwarze Johannisbeeren),
1 unbehandelte Zitrone,
100 g Ananasfleisch kleingeschnitten,
50 g Honig,
4 cl Gin,
350 g Zucker,
1/2 Päckchen Geliermittel

Zubereitung:

Holunderbeeren waschen und abzupfen.

Zitrone heiß waschen und abtrocknen. Die Schale abreiben und den Saft auspressen.

Holunderbeeren, Zitronenschale, Zitronensaft, kleingeschnittene Ananas, Honig, Zucker und Geliermittel vermischen und nach Anweisung des Geliermittels verarbeiten.

Fruchtmasse eventuell zwischendurch abschäumen. Gin erst kurz vor dem Einfüllen zugeben.

Ergibt etwa 2 Gläser à etwa 350 ml

Johannisbeer-Himbeer-Konfitüre mit Pinienkernen

1kg rote Johannisbeeren,

400g Himbeeren,

1kg Gelierzucker,

1 Vanilleschote,

1 Zimtstange,

50g Pinienkerne,

1 Gläschen Himbeergeist

Johannisbeeren waschen, von den Rispen streifen, in einen großen Topf geben und leicht zerdrücken. 1/8l Wasser zufügen und alles aufkochen lassen. Dann auf ein feines Sieb schütten und den Saft abtropfen lassen. Gut 500ml abmessen und mit Gelierzucker, Vanilleschote und Zimtstange zum Kochen bringen. Die Himbeeren zufügen und alles 4 Minuten sprudeln kochen lassen. Zuletzt die Pinienkerne und den Himbeergeist unterrühren. Die Konfitüre in Gläser füllen und fest verschließen.

Johannisbeer-Himbeerkonfitüre

1000 g Johannisbeeren

400 g Himbeeren

1000 g Gelierzucker

1 Vanilleschote

1 Zimtstange

50 g Pinienkerne

3 cl Himbeergeist

Johannisbeeren waschen, abzupfen, in einem Topf mit dem Kartoffelstampfer leicht zerdrücken. Eine Tasse Wasser zufügen und aufkochen lassen. Das Mus auf einem feinen Sieb abtropfen lassen. Gut 1/2 l Saft

abmessen, mit Zucker, ausgekratztem Vanillemark und Zimtstange aufkochen, Himbeeren zugeben und 1 Minute sprudelnd kochen lassen. Pinienkerne unterrühren und mit Himbeergeist abschmecken. Alles vermengen und in Gläser füllen

Kirsch-Grappa-Konfitüre

1,2 kg Sauerkirschen,
1 kg Gelierzucker 1:1,
100g Mandelstifte,
1 Eßl. Zucker,
100ml Grappa

Kirschen entsteinen und 1 kg abwiegen. Mit Gelierzucker mischen und 3 Stunden ziehen lassen. Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mandeln herausnehmen und abkühlen lassen. Die Fruchtmasse unter Rühren aufkochen und genau 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Karamellierte Mandeln und Grappa unterrühren. Konfitüre sofort in Gläser füllen und fest verschließen.

Kirsch-Whiskey-Konfitüre

1200g dunkle Kirschen,
500g Gelierzucker 2:1,
1 Päckchen Vanillezucker,
4 cl Whiskey

Kirschen entsteinen, 950g abwiegen, grob hacken. Kirschen in einen Topf geben, Gelierzucker und Vanillezucker einrühren, alles nach Packungsanweisung aufkochen. Konfitüre abschäumen, Whiskey einrühren und in Gläser füllen und fest verschließen.

Kirsch-Whisky-Konfitüre

1200 g Kirschen, dunkle Herzkirschen,
950 g ohne Stein
500 g Gelierzucker 2:1
1 pk Vanillezucker
4 cl Whisky Kirschen entsteinen,

950 g abwiegen, grob hacken. Kirschen in einen Topf geben, Gelierzucker und Vanillezucker einrühren, alles nach Packungsanweisung aufkochen. Topf vom Herd nehmen, abschäumen, Whisky einrühren und in vorbereitete Gläser füllen. Sofort verschließen.

Kirsch-Whisky-Konfitüre

1200 g Kirschen, dunkle;
- Herzkirschen, 950g ohne
- Stein
500 g Gelierzucker 2:1
1 pk Vanillezucker
4 cl Whisky

QUELLE

- meine Familie & ich 7/96
- gepostet von
- Jörg Weinkauf

1. Kirschen entsteinen, 950g abwiegen, grob hacken.
2. Kirschen in einen Topf geben, Gelierzucker und Vanillezucker einrühren, alles nach Packungsanweisung aufkochen.
3. Topf vom Herd nehmen, abschäumen, Whisky einrühren und in vorbereitete Gläser füllen. Sofort verschließen.

Hält etwa 6 Monate.

Autor : Jörg

Kiwi-Erdbeer-Konfitüre mit Wodka

750g Erdbeeren,
750g Kiwi (ca. 13 Stück),
10-15 Blättchen Zitronenmelisse,
4-5 El. Wodka,
500g Gelierzucker 3:1

Die Erdbeeren waschen und die Früchte pürieren. Kiwis schälen und in Stückchen schneiden. Früchte mit Gelierzucker vermischen und zum Kochen bringen. 3 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Fein geschnittene und gewaschene Melisseblättchen und Wodka hinzufügen, heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Tipp: Um die Kiwistückchen gleichmäßig im Glas zu verteilen, das geschlossene Glas mehrmals drehen, während die Konfitüre geliert.

Kürbis-Orangen-Konfitüre

Zutaten:

0,5 l Orangensaft, selbst gepresst
0,5 kg Kürbisfleisch, gewürfelt
Orangenzesten
1 kg Gelierzucker
20 ml Grand Manier
20 ml Zitronensaft

Kürbisstücke mit Orangensaft und Schale mischen. Mit Gelierzucker und Zitronensaft vermischen und unter Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten kochen lassen, den Grand Manier dazugeben und in Gläser füllen.

Tipp:

Fein gewürfelten Ingwer dazugeben.

Pfirsichkonfitüre mit Mandelstiften

1500g Pfirsiche,
2-3 El. Pfirsichlikör,
100g Mandelstifte,
500g Gelierzucker 3:1

Pfirsiche waschen, aufschneiden, Kerne entfernen und pürieren. Mit Gelierzucker und Mandelstiften vermischen und zum Kochen bringen. 3 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Dann Pfirsichlikör hinzugeben, heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Pflaumen-Birnen mit Slibowitz

Die Zutaten:

750 g Pflaumen (entsteint gewogen)
750 g Birnen (vorbereitet gewogen)
500 g Kölner Gelierzucker 3:1
1 Gläschen Slibowitz

So gelingt es:

Die Pflaumen mit dem Pürierstab oder der Flotten Lotte zerkleinern. Die Birnenstücke fein raspeln. Die Fruchtmasse mit dem Gelierzucker vermischen und unter Rühren zum Kochen bringen. Bei starker Hitze unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Den Slibowitz einrühren, Fruchtaufstrich sofort randvoll in Gläser füllen und mit Twist-Off-Deckeln verschließen.

Pflaumen-Konfitüre für Kenner

Zutaten für 6 Gläser à 375 g:
3,5 kg Pflaumen oder Zwetschgen,
8-10 Gewürznelken,
5 Stangen Zimt,
700 g Zucker,
3 Eßl. Rum.

Zum Verschließen:

Pergamentpapier, Einmachcellophan, Bindfaden oder Gummiringe.

Zubereitung: Pflaumen waschen, mit einem Küchenmesser der Länge nach halbieren und die Steine entfernen. Pflaumen, Nelken, Zimt und ca. 15 Pflaumensteine in einen schweren Bräter legen. 100 g Zucker zufügen und umrühren. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 150°, Gas-herd: Stufe 1) 30 Minuten schmoren lassen.

In Abständen von 30 Minuten jeweils 75 g Zucker dazugeben und mit einem Bratenwender oder einem neuen Holzlöffel umrühren. Die Pflaumen-Marmelade ca. 4 Stunden im Backofen bei offenem Bräter einkochen lassen.

Aus Pergamentpapier Kreise in Größe der Gläser oder der Steintöpfe zurechtschneiden. Die Gefäße gründlich waschen und mit einem sauberen Geschirrtuch abtrocknen.

Einen Einfüllring (gibt's in Haushaltsgeschäften und Kaufhäusern) auf die Öffnungen der Gefäße legen und die heiße Marmelade einfüllen.

Den Rum in ein Schälchen geben und das vorbereitete Pergamentpapier kurz eintauchen. Die Oberfläche der Marmelade damit abdecken. Ein-

machcellophan anfeuchten und auf die Gläser legen. Mit Bindfaden oder Gummiringen sofort fest verschließen.

Tipp: Die Pflaumen-Marmelade schmeckt nicht allein als Brotaufstrich. Mancher Kuchen wird damit noch leckerer. Zum Beispiel Butter- oder Streuselkuchen, der damit gefüllt ist.

Zubereitungszeit 5 1/4 Std.

Pflaumenkonfitüre mit Amaretto

1kg Pflaumen,
2 cl Amaretto,
1 kg Gelierzucker 1:1

Die Pflaumen waschen, entsteinen und pürieren. Mit Gelierzucker vermischen und zum Kochen bringen. 4 Min. unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Zuletzt Amaretto hinzufügen, verrühren und direkt in Gläser füllen und fest verschließen.

Hallo ihr Pflaumenliebhaber,

habe da noch ein Rezept von Bäuerinnen:

1 1/2 kg Pflaumen (Zwetschgen)
500 g Gelierzucker 2:1
1 P. Vanillezucker
1 P. Zitronensäure
1 TL Zimt
1 EL Rum

Alles aufkochen lassen, mit Pürierstab zerkleinern und noch weiter kochen lassen.

Dann die Marmelade in Twist-off-Gläser füllen und kurz auf den Kopf stellen.

Guten Appetit ! !

LG Renate

Rote Johannisbeer-Himbeer-Konfitüre

600g rote Johannisbeeren,
400g Himbeeren,
1 kg Gelierzucker,
2 Schnapsgläschen Himbeergeist,
5 Blättchen Zitronenmelisse

Die Johannisbeeren waschen, entstielen und leicht zerdrücken. Himbeere verlesen, nicht waschen. Die Früchte mit Gelierzucker gut vermischen und unter Rühren zum Kochen bringen, 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Den Himbeergeist und die feingeschnitten Zitronenmelisse unterrühren. In Gläser füllen und fest verschließen.

Rote Johannisbeerkonfitüre mit Campari

1kg rote Johannisbeeren,
1kg Gelierzucker,
100ml Campari

Die Johannisbeeren entstielen. Die Früchte leicht zerdrücken und mit Gelierzucker vermischt 3-4 Stunden zugedeckt durchziehen lassen. Unter Rühren zum Kochen bringen, 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Den Campari einrühren, kurz aufkochen lassen. In Gläser füllen und sofort verschließen.

Sanddornkonfitüre mit Schuss

1 kg Sanddornbeeren,
950 g Gelierzucker,
10 cl Orangenlikör

Die Sanddornbeeren sehr vorsichtig waschen und gründlich abtropfen lassen. Dann bei ganz milder Hitze im eigenen Saft zerfallen lassen. Die Beeren, sobald sie weich sind, durch ein feines Haarsieb streichen, damit die Kerne nicht in die Konfitüre kommen. Den Fruchtbrei mit dem Zucker mischen und langsam unter Rühren aufkochen lassen. Die Konfitüre 5 Minuten kochen lassen. Den Topf dann vom Herd ziehen. Die Konfitüre mit dem Orangenlikör mischen und rasch in vorbereitete Gläser füllen. Sofort verschließen.

Sauerkirsch-Vanille-Konfitüre

1500 g Sauerkirschen, das sind geputzt ca. 4/5 der Menge 1 Zitrone 2 Vanilleschoten 500 g Extra-Gelierzucker 4 cl Sherry Cream; ersatzweise Kirschlikör oder brauner Rum Kirschen putzen, waschen und entsteinen. Die Hälfte halbieren, Rest mit Zitronensaft musig pürieren. Früchte und Fruchtpüree in einen großen Topf geben. Vanilleschoten längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen. Die Vanilleschoten und das Vanillemark mit dem Gelierzucker zu den Früchten geben. Unter Rühren zum Kochen bringen. 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Sherry unterrühren. Die Masse nochmals kurz aufwallen lassen und den Schaum abschöpfen. Die Vanilleschoten entfernen und die Fruchtmasse heiß randvoll in die Gläser füllen.

Schlehen-Apfel-Konfitüre 1

1 kg Schlehen (vorbereitet gewogen)

vorbereiten:

Schlehen entstielen, waschen, gut abtropfen lassen, wiegen (1000 g), die Schlehen in eine Schüssel geben, mit 500 ml kochendem Wasser übergießen, erkalten lassen dann die Flüssigkeit abgießen, kurz aufkochen lassen, wieder über die Früchte geben, diesen Vorgang noch einmal wiederholen die erkaltete Fruchtmasse durch ein Sieb streichen, so das der Rückstand vollkommen trocken ist, wiegen (800 g)

200 g Apfelstücke (vorbereitet gewogen)vorbereiten: Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in sehr kleine Stücke schneiden und mit 800 g Schlehenbrei, 1 kg Gelierzucker zum Kochen bringen. Einige Minuten sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe vornehmen. Noch heiß in vorbereiteten Gläsern einfüllen und mit Einmachzellophan oder mit Twist-Off-Deckeln verschließen.

Info: Die dunkelblauen, kugeligen Schlehen finden Sie an den dornenbewehrten Sträuchern, die treffend auch Schwarzdorn genannt werden. Geerntet werden Sie nach dem ersten Frost. Sie enthalten verschiedene Mineralstoffe, Phosphate und Gerbstoffe. Neben Saft und Konfitüre stellt man auch Liköre und Weine aus ihnen her.

Schwarze Johannisbeerkonfitüre mit Rum

1 kg schwarze Johannisbeeren

1 kg Gelierzucker

4-5 EL Rum

Die Johannisbeeren waschen und entstielen. Mit dem Gelierzucker vermischen und stehen lassen, bis sie Saft gezogen haben. Dann zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, den Rum unterrühren und heiß in Gläser füllen.

Sommernachtstraum:

1 Fl. Rotwein (Italien.),
500 g entkernte, halbierte rote Trauben,
500 g halbierte Knusperkirschen,
1 El gemörserter Cayennepfeffer
mit 1 kg 2:1 Gelierzucker

Nektarinen-Himbeere Konfitüre

Sunrise-Jam

Die Zutaten:

600 g Nektarinen (entsteint gewogen)
400 g Himbeeren
1 kg Kölner Gelierzucker 1:1
100 ml Pflaumenwein

So gelingt es:

Nektarinen waschen, entsteinen und in kleine Stücke schneiden. Himbeeren möglichst nicht waschen oder nur kurz abbrausen. Beides in einem großen Topf mit dem Gelierzucker mischen und 3-4 Stunden durchziehen lassen. Pflaumenwein zugeben, unter Rühren aufkochen und bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Sofort in Gläser füllen und diese verschließen.

Tipp: Wenn Sie die Kernchen der Himbeeren stören, pürieren Sie sie und streichen das Püree durch ein Sieb. Dann 400 g abwiegen.

Süßkirschenkonfitüre mit Whiskey

1kg Süßkirschen,
1kg Gelierzucker,
2 Vanillestangen,
2 Schnapsgläschen Whiskey

Die Kirschen entsteinen. Etwa die Hälfte der Früchte im Mixer gut zerkleinern. Restliche Kirschen dazugeben, mit Gelierzucker und dem Mark der

Vanillestangen verrühren und zugedeckt 3-4 Stunden durchziehen lassen. Zum Kochen bringen und 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Den Whiskey unterrühren. In Gläser füllen und sofort verschließen.

Weinbrand-Feigen

Zutaten :

6 bis 8 frische Feigen

Schale und Saft von 2 Limetten (unbehandelt)

100 g Zucker (oder evtl. ca. 80 g Honig)

1/4 Liter Wasser

1/2 Liter Weinbrand

Zubereitung

Haut der Feigen vorsichtig abziehen. Feigen in ein schönes Glas legen.

Schale der Limetten sehr dünn abschälen und in kochendem Wasser kurz blanchieren. Zu den Feigen in das Glas geben.

Zucker (oder Honig) und Wasser zum Kochen bringen und offen etwa 20 Minuten köcheln lassen. Limettensaft und Weinbrand einrühren. Sofort noch heiß - über die Feigen gießen. Abgekühlt verschließen. Kühl aufbewahren.

Für 1 Liter-Glas, 2 Monate haltbar.

Würzige Mirabellen-Konfitüre

1kg Mirabellen,

25g frischer Ingwer,

1 Stange Zimt,

2 Sternanis,

30 ml weißer Rum,

1kg Gelierzucker 1:1

Mirabellen waschen, abtropfen lassen, entsteinen und gründlich zerkleinern. Den Ingwer schälen und reiben, die Zimtstange durchbrechen. Alle Zutaten bis auf den Rum in einen Topf geben und vermischen. 6 Stunden kühl stellen und dabei einige Male umrühren. Dann Zimt und Sternanis entfernen und die Masse zum Kochen bringen. 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen und Rum hinzufügen. Heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Zwetschgenkonfitüre mit Grapefruits

750g Zwetschgen,
2-3 rosa Grapefruits,
1 kg Gelierzucker,
2 Schnapsgläschen Zwetschgenwasser

Die Zwetschgen entsteinen und in Streifen schneiden. Die Schale der Grapefruits dick abschälen, die weiße Haut entfernen. Das Fruchtfleisch (250g) klein schneiden. Alles mit Gelierzucker vermischen und zum Kochen bringen. 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Das Zwetschgenwasser untermischen. In Gläser füllen und sofort verschließen.

Marmelade

Marmelade	192
Ananas-Erdbeer-Marmelade	194
Apfel Cranberry Marmelade mit Zimt	194
Apfel-Kiwi-Avocado-Marmelade mit grünem Pfeffer	195
Aprikosenmarmelade mit Mohn.....	195
Bananen-Apfel-Marmelade	196
Bananenmarmelade	196
Bananenmarmelade "India".....	196
Birnenmarmelade	197
Bratapfelmarmelade:.....	198
Bratapfelmarmelade.....	198
Brombeer-Holunder-Marmelade	199
Drei-Beeren-Marmelade aus Brombeeren, Himbeeren und Preiselbeeren	199
Dreifruktmarmelade	200
Erdbeer-Johannisbeer-Marmelade	200
Erdbeer-Mango-Marmelade	201
Erdbeer-Rhabarber-Marmelade.....	201
Erdbeermarmelade.....	202
Erdbeermarmelade.....	202
Erdbeermarmelade 1	202
Erdbeermarmelade 2.....	203
Erdbeermarmelade 3.....	203
Erdbeermarmelade mit Holunderblüten.....	204
Feigenmarmelade	204
Feigenmarmelade mit Birnen und Orangen.....	204
Frühlingsmarmelade.....	204
Grapefruit-Marmelade	205
Hagebutten-Apfel-Marmelade	205
Hagebutten-Apfel-Marmelade	206
Hagebutten-Tomaten-Marmelade	206
Hagebuttenmarmelade	206

Hagebuttenmarmelade mit Äpfeln	207
Himbeer-Pfirsich-Marmelade	207
Holunder-Apfel-Marmelade.....	208
Indische Nektarinenmarmelade	208
Karottenmarmelade	208
Kastanienmarmelade.....	209
Kirschenmarmelade mit Holunderblüten.....	209
Kiwi-Erdbeer-Marmelade.....	210
Kiwi-Marmelade.....	210
Kiwi-Marmelade-2: 1	210
Knoblauchmarmelade	211
Kürbis-Orangen-Ingwer-Marmelade	211
Kürbis - Apfel - Marmelade mit Majoran.....	212
Kürbis-Kumquat-Marmelade.:	212
Kürbis-Marmelade.....	213
Kürbis-Marmelade.....	213
Kürbismarmelade.....	213
Kürbis-Marmelade mit Äpfeln	214
Kürbismarmelade mit Äpfeln	214
Limonen-Ingwer-Marmelade.....	215
Marmelade aus getrockneten Feigen	215
Marmelade von Kastanien	215
Melonen-Marmelade	216
Orangen-Ingwer-Marmelade.....	216
Orangen-Marmelade englische Art	217
Orangenmarmelade englische Art	217
Orangenmarmelade	217
Orangenmarmelade	218
Orangenmarmelade,	218
Pfirsich-Mango-Marmelade	218
Pfirsich-Marmelade mit Minze	219
Pfirsichmarmelade	220
Pflaumen-Marmelade mit Honig und Balsamessig.....	220
Pflaumen-Tomaten-Marmelade	220
Pflaumenmarmelade	221
Preiselbeeren-Birnen-Marmelade	221
Quittenmarmelade mit Orangen.....	221
Rhabarber Marmelade mit Orangen.....	222
Rhabarber-Bananenmarmelade	222
Rhabarbermarmelade mit Orangen	222
Rhabarber- Bananenmarmelade	223
Rosenmarmelade	223
Sauerkirsch-Aprikose-Marmelade	224
Sauerkirschmarmelade	224
Sauerkirschmarmelade mit Renekloden	225
Schlehenmarmelade.....	225
Tomaten-Birnen-Marmelade	226
Tomaten-Kürbis-Marmelade	226

Traubenmarmelade	226
Wassermelonen-Orangen-Marmelade	227
Weihnachtsmarmelade	227
Zitronen-Marmelade	228
Zucchini-Ananas-Marmelade	228
Zucchinimarmelade	228
Zwetschgenmarmelade mit Zimt	229
Zwiebelmarmelade	229
Zusammen gestellt, Renate1 CK. 08.07.2004	229

Ananas-Erdbeer-Marmelade

Zutaten:

500 g Erdbeeren

500 g Ananas

2 Zitronen

1/2 kg Gelierzucker 2:1

2 cl Cointreau (Orangenlikör)

Zubereitung:

Zerkleinern Sie die Erdbeeren und die Ananas und pürieren Sie grob. Bringen Sie die Masse mit dem Zitronensaft und dem Gelierzucker zum Kochen und lassen Sie sie für etwa 3 Minuten sprudelnd kochen.

Rühren Sie den Cointreau unter und füllen Sie die Marmelade heiß in Einmachgläser.

Apfel Cranberry Marmelade mit Zimt

man nehme:

750 g Äpfel

250 g Cranberrie

Saft einer Zitrone

1 TI Zimt

500 g 2:1 Gelierzucker

Die Äpfel schälen, Kerngehäuse rausschneiden und in Stückchen schneiden - wer's feiner mag, raspelt sie grob. Sofort mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Cranberries waschen und grob hacken, mit Äpfeln, Zucker und Zimt im Kochtopf mischen, etwa eine Stunde Saft ziehen lassen, dann aufkochen und 4-6 Min sprudelnd kochen lassen. Wenn die Äpfel süß sind, am besten noch ein paar EL Zitronensaft beim Kochen zugeben - dann geliertes besser. Sofort in gespülte Gläser abfüllen.

Ich denke, mehlig oder sehr süße Äpfel wie z B golden Delicious machen sich hierfür nicht so gut. Bei Granny Smith (Ahoibrausensaurer Apfel) braucht man sicher keine Zitronensäure. Ich hab Boskop genommen, es war wirklich oberlecker!

Apfel-Kiwi-Avocado-Marmelade mit grünem Pfeffer

400 g Apfel in Vierteln
400 g Kiwi in Stückchen
1 Avocado zerdrückt
50 g Rosinen
1 TL Grüner Pfeffer zerdrückt
25 g Gelfix leicht Gelierhilfe je nach Produkt anpassen
250 g Zucker oder Fruchtzucker
Alle Zutaten 1 Minute sprudelnd kochen lassen, dann heiß in Gläser abfüllen. Fest verschließen.

Apfel-Marmelade

Äpfel Wenig Wasser 1/2 Apfelmenge an Zucker, gegebenenfalls mehr Von beliebigen Äpfeln, auch Falläpfeln, kocht man mit wenig Wasser ein dickes Mus, das durch ein Sieb geschlagen wird. Man gibt, je nach dem Reifezustand der Äpfel, 1/2 bis 3/4 der Menge an Zucker dazu und kocht die Marmelade rasch, bis sie schön rot und dick klumpig wird. Man muss ständig rühren, damit sie nicht anbrennt. Sobald sich eine Haut bildet und die Marmelade nicht mehr rinnt, wird sie in gut vorgeheizte Gläser gefüllt und zugebunden

Aprikosenmarmelade mit Mohn

1 kg reife Aprikosen
Saft einer Zitrone
1 EL Mohnsamen
500 g Gelierzucker-Extra
2 cl Aprikosenlikör

Die Aprikosen waschen, abtrocknen und halbieren. Die Kerne entfernen, die Früchte grob zerkleinern. Mit dem Zitronensaft, dem Mohn sowie dem Gelierzucker in einen Topf geben und 2-3 Stunden durchziehen lassen. Die Masse anschließend unter Rühren zum Kochen bringen, 3 Min nach Herstellerangabe sprudelnd kochen lassen, den Likör unterrühren. Die Konfitüre evtl abschäumen, in vorbereitete Gläser füllen und sofort verschließen.

Bananen-Apfel-Marmelade

700 g Bananen
300 g Säuerliche Äpfel
1 Tas. ;Wasser
Zucker

Man schneidet die Bananen und die Apfelschnitze und Scheibchen, gibt Wasser bei und kocht alles so weich, dass man die Früchte mit einer Gabel leicht zerdrücken kann. Dann wiegt man die Fruchtmasse, gibt das gleiche Gewicht Zucker bei und kocht die Marmelade eine halbe Stunde. Dann füllt man sie in Gläser ein.

Erfasst von Rene Gagnaux 12.07.1996

Bananenmarmelade

1 kg Bananen; geschält
1 Grapefruit; Saft
3 Zitronen; Saft
1 kg Gelierzucker

Die Bananen mit der Gabel zerdrücken und mit Grapefruit-, Zitronensaft und Gelierzucker vermischt zum Kochen bringen (eventuell etwas Wasser zugeben !) und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen und heiß in Gläser füllen

Bananenmarmelade "India"

2 Bananen
250 g Gelierzucker
2 El Wasser
2 El Weißwein
Saft einer Zitrone
1 Msp. Ingwer
je eine Prise Salz und
- Pfeffer
1 Eigelb

Die Bananen gut mit einer Gabel zerdrücken, mit Gelierzucker, Wasser und Weißwein verrühren und zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen und den Zitronensaft zufügen. Mit Salz, Pfeffer und Ingwer würzen. Unter die heiße, aber nicht mehr kochende Marmelade

das verquirlte Eigelb rühren.

Diese Marmelade eignet sich auch hervorragend als feine Tunke zu Fleischfondues.

Karin Datum: 31.05.1994

Beeren-Marmelade mit Mandelblättern

1400 g Beeren gemischt, z.B. Brom-, Johannis-, Himbeeren... 50 g Mandelblätter 60 ml Johannisbeerlikör 500 g Diät-Gelier-Fruchtzucker Die Beeren vorsichtig waschen, verlesen, gut abtropfen lassen und in einen Kochtopf geben. Die restlichen Zutaten zufügen und alles unter Rühren zum Kochen bringen. Für die weitere Zubereitung die Anleitung auf der Verpackung des Gelierzuckers genau einhalten. Sofort in saubere Gläser mit Schraubverschluss füllen. Nach dem Verschließen etwas 15 min auf den Kopf stellen, damit ein Vakuum entsteht

Birnenmarmelade

500 g Birnen (sehr reif, am besten
-- Williams), geschält,
-- geputzt, gewürfelt
-- (Kantenlänge 1 bis 2 cm)
500 g Gelierzucker
1/2 Zitrone, geriebene Schale
1 El Zitronensaft
1 Nelke
2 Kandierte Ingwerstücke,
-- fein gehackt
1/2 Tl Ingwerpulver
1/2 dl Wasser
2 El Williams-Schnaps (Kirsch
-- geht auch)

Alle Zutaten in eine rostfreien Pfanne tun, gut vermischen und über Nacht ziehen lassen.

Aufkochen, 4 Minuten unter ständigem Rühren kräftig kochen lassen.

Die vorgewärmten Marmelade-Gläser damit sofort füllen, sofort verschließen.

Bratapfelmarmelade:

800 g Marmelade,
75 g geröstete Mandelblättchen,
75 g Rosinen (einen Nacht in Rum eingelegt),
1 TL Zimt,
2 TL Zitronensaft,
500 g Gelierzucker 2:1.

Alle Zutaten miteinander mischen und ca. 4-5 Minuten kochen - Gelierprobe machen und wie gewohnt abfüllen!

Bratapfelmarmelade

Zutaten:

50 g Rosinen
3 EL Rum oder Apfelsaft
25 g gehobelte Mandeln
675 g Äpfel, z. B. Boskop (vorbereitet gewogen)
250 ml (1/4 l) Apfelsaft (Handelsware)
1 Päckchen Dr. Oetker Finesse Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma
1 gestrichener TL gemahlener Zimt
1 Päckchen Dr. Oetker Zitronensäure
500 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Gelfix Extra

Vorbereiten: Rosinen in eine kleine Schale geben, mit dem Rum oder Apfelsaft übergießen und mehrere Stunden (am besten über Nacht) zugedeckt durchziehen lassen. Die Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bräunen. Äpfel waschen, schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen, in sehr kleine Würfel schneiden und 675 g abwiegen.

Zubereiten: Äpfel, eingeweichte Rosinen, Mandeln, Apfelsaft, Finesse, Zimt und Zitronensäure in einen großen Kochtopf geben. Abgewogene Zuckermenge mit Gelfix Extra mischen, dann mit der Fruchtmasse verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen, mindestens 3 Minuten unter ständigem Rühren sprudelnd kochen und von der Kochstelle nehmen. Kochgut eventuell abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Twist-off-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen.

Hinweis: Die Haltbarkeit der Konfitüre wird durch die Zugabe von Zimt verkürzt.

Brombeer-Holunder-Marmelade

700 g Brombeeren
200 g Holunderbeeren
1 kg Gelierzucker
1 Zitrone

Die Brombeeren verlesen, Holunderbeeren waschen, die Beeren von den Dolden streifen. Beeren mit einer Gabel zerdrücken, mit Gelierzucker vermischen, abgedeckt Nacht ziehen lassen. Die Zitrone auspressen, Saft zu dem Beeren-Zucker-Gemisch geben, alles zusammen zum Kochen bringen und vier Minuten sprudelnd kochen lassen. Marmelade heiß in Gläser füllen.

Tipp:

Anstelle von Zitronensaft kann man auch den Saft einer kleinen Orange und ein Stückchen O-rangenschale nehmen.

Brombeer-Mirabellen Marmelade

Zutaten:

ca. 500 g Brombeeren ca. 500 g Mirabellen 500 g Gelierzucker 2:1

Zubereitung:

Mirabellen, waschen, entkernen (geht prima mit dem Kirschenentsteiner), Brombeeren waschen und mit den Mirabellen zusammen pürieren. Alles in einen Topf geben, Gelierzucker dazu, umrühren und zum Kochen bringen. Ca. 2 Min. köcheln lassen. Gläser reinigen und mit heißem Wasser gefüllt stehen lassen. Kurz bevor die Marmelade fertig ist, das Wasser aus den Gläsern gießen, mit Marmelade füllen und mit Schraubdeckel verschließen. Mit dem Gelierzucker 2:1 ist die Marmelade nicht zu süß.

Drei-Beeren-Marmelade aus Brombeeren, Himbeeren und Preiselbeeren

Zutaten:

500 g verlesene Brombeeren,
350 g verlesene Himbeeren,
150 g verlesene Preiselbeeren,
1 Päckchen Gelfix (20 g),

2 EL Zitronensaft,
2 EL Assugrin Exquisit flüssig,
2 Blatt weiße Gelatine,
Einmachhilfe.

Beeren waschen und auf einem Tuch abtropfen lassen. Obst in einen Topf geben und mit einer Gabel etwas zerdrücken. 1 Beutel Gelfix und 2 EL Zitronensaft unter die Fruchtmasse rühren und alles etwa 30 Min. ziehen lassen. Dann langsam unter Rühren zum Kochen bringen, Assugrin Exquisitflüssig zufügen und alles ca. 1/2 Min. sprudelnd kochen lassen. Die eingeweichte und wieder ausgedrückte Gelatine zufügen. Heiß in die vorbereiteten Gläser füllen und Einmachhilfe darüber streuen. Gläser sofort verschließen.

Ergibt 2 Gläser a 1/4 l und 1 Glas a 3/8 l.

Kalorien pro Glas (1/4 l): 137,1 Kcal = 574 KJ

Kalorien (3/8 l): 206,1 Kcal = 862,7 KJ

Kalorienersparnis durch Assugrin (1/4 l):

1121,7 Kcal = 4695,4 KJ

Kalorienersparnis durch Assugrin (3/8 l):

1682,5 Kcal = 7043 KJ

BE pro Glas (1/4 l): 2,1

BE pro Glas (3/8 l): 3,1

Aus dem Buch das Süße leben ohne Zucker

Dreifruchtmarmelade

1000 g süße Kirschen
500 g Himbeeren
500 g rote Johannisbeeren
1000 g Kristallzucker
250 g Wasser
1/4 l Weißherbst
1 Zitrone Saft davon

Früchte getrennt waschen, putzen, entsteinen, trocken rollen. Zucker mit Wasser und Wein läutern, bis er Blasen wirft. Zuerst die Kirschen hineingeben, eine Weile vorkochen. Dann die Himbeeren und Johannisbeeren zufügen. Unter Rühren solange kochen, bis die Masse dicklich ist. Saft der Zitrone hineingießen, kurz umrühren. Gelierprobe machen. In Gläser füllen, diese fest verschließen

Erdbeer-Johannisbeer-Marmelade

Zutaten:

1,5 kg Erdbeeren,

0,7 kg Johannisbeeren,

1,5 kg Zucker.

Zubereitung:

Die Erdbeeren werden gewaschen und entstielt. Dann werden die großen Beeren in Viertelstücke, die kleinen in Hälften geschnitten. Die Johannisbeeren werden als ganze Trauben, also nicht abgezupft, weiter verarbeitet: Man gibt sie in eine Pfanne, gibt Wasser dazu bis die Beeren gerade bedeckt sind und kocht ca. 20 Minuten. Anschließend werden die Beeren mit einer Gabel zerdrückt und durch ein Haarsieb gestrichen. Hierbei sollte man darauf achten, dass so viel wie möglich durch das Sieb gedrückt wird. Anschließend werden die Erdbeerstücke in dem Johannisbeersaft aufgekocht, Zucker dazugegeben und ca. 30 Minuten lang leicht kochen lassen. Wenn das Mus breit und gallertartig vom Löffel fällt, nimmt man es vom Feuer, füllt es heiß in Gläser ab und verschließt sofort mit Konfitürenpapier. Diese Erdbeermarmelade ist weniger süß und geliert mit den pektinhaltigen Johannisbeeren sehr gut.

Erdbeer-Mango-Marmelade

Zutaten:

750 g Erdbeeren,
250 g Mangofruchtfleisch,
100 ml Maracujasaft,
1 kg Gelierzucker

Zubereitung:

Die Erdbeeren werden gewaschen, das Wasser lässt man abtropfen, Stiele werden entfernt. Die Erdbeeren und auch das Mangofruchtfleisch werden in kleine Stücke geschnitten. Darunter rührt man den Maracujasaft und den Gelierzucker, bringt die Marmelade zum kochen und lässt unter Rühren noch 4 Minuten kräftig weiterkochen. Die noch kochendheiße Marmelade füllt man in Gläser ab, die man sofort verschließt. Mit den angegebenen Mengen ergeben sich ca. 4 Gläser Marmelade

Erdbeer-Rhabarber-Marmelade

800 g Erdbeeren
200 g Rhabarber
300 g Honig, Vollrohrzucker, Dicksaft oder Agavensirup
evtl etwas Zitronensaft
Geliermittel "Konfigel" 20 g

Rhabarber und Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Kurz bei kleiner Temperatur weichdünsten, evtl pürieren und dann die übrigen Zutaten zufügen. 3 Minuten aufkochen und sofort abfüllen.

Erdbeermarmelade

Die Zutaten:

So gelingt es:

Erdbeermarmelade? Die gibt es gar nicht!

Erdbeeren, Pfirsiche und dergleichen kann man zwar zu Konfitüre verarbeiten - nicht aber zu Marmelade!

Dieser Begriff wird nur für Erzeugnisse aus Zitrusfrüchten verwendet, wie z.B. Orangen, Zitronen und Grapefruits. Die Unterscheidung, die manche als unverständlich empfinden mögen, ist im Zuge der europäischen Harmonisierung der Begriffe und Warenqualitäten von großer Bedeutung.

Suchen Sie doch auch noch einmal unter dem Begriff: Erdbeerkonfitüre.

Erdbeermarmelade

1000g Erdbeeren,
500g Gelierzucker Extra,
50ml Erdbeer-Limes

Die Erdbeeren klein schneiden und mit ein bisschen Wasser und dem Gelierzucker gut verrühren. Bei starker Hitze zum Kochen bringen und durchkochen lassen. Nach ca. 3 Min. den Erdbeer-Limes dazugeben und in Gläser füllen.

Erdbeermarmelade 1

Zutaten:

500 g Erdbeerbrei,
330 g Zucker (gestoßen)

Zubereitung:

Dieses Rezept stammt aus einem Kochbuch aus dem Jahre 1900. Man streicht die reifen Erdbeeren roh, durch ein Sieb, fügt auf je 500 g Erdbeerbrei 330 g gestoßenen Zucker hinzu und kocht beides zusammen auf nicht zu starkem Feuer unter stetem Rühren zu einem Muse ein. Man darf

dieses jedoch nicht zu kurz einkochen, weil es sonst sowohl seine schöne Farbe, als seinen guten Geschmack verliert. Wenn das Mus breit und gallertartig vom Löffel fällt, nimmt man es vom Feuer, füllt es heiß in Töpfe oder Gläser, bedeckt es nach dem Erkalten mit in Rum getauchten Papierblättern und bindet die Gläser mit Pergamentpapier oder Blase fest zu.

Erdbeermarmelade 2

Zutaten:

1 kg kleine vollreife Erdbeeren,
800 g Gelierzucker,
4 Esslöffel Rum oder Orangenlikör

Zubereitung:

Die Erdbeeren werden gewaschen, geputzt und püriert. Man streicht das entstandene Mus durch ein Sieb, verrührt es mit der Hälfte des Gelierzuckers und bringt die Masse zum Kochen. Nachdem der restliche Zucker zugegeben wurde, lässt man 10 Sekunden sprudelnd kochen und rührt den Rum oder den Orangenlikör ein. Die Marmelade wird heiß in Gläser abgefüllt. Die angegebenen Mengen ergeben 2 l Marmelade.

Erdbeermarmelade 3

Zutaten:

1 kg Erdbeeren (sehr reif),
1 kg Zucker,
1 Zitrone,
25 g Gelatine

Zubereitung:

Man gibt die Erdbeeren in ein Sieb und wäscht sie mit kaltem Wasser, Man lässt das Wasser ablaufen und entstielt die Beeren. Die großen Beeren schneidet man in Hälften. Zusammen mit dem Zucker gibt man die Erdbeeren in eine Schüssel und lässt über Nacht stehen. Anschließend gibt man die Masse in eine rostfreie Pfanne, gibt den Zitronensaft und die Gelatine dazu, bringt zum Kochen und kocht 5 Minuten lang. Danach seht man den Inhalt der Pfanne ab. Der Saft wird wiederum zum Kochen gebracht und 5 Minuten lang gekocht. Nach dieser Zeit werden die Erdbeeren wieder zum Saft dazugegeben. Dieser Kochvorgang wird insgesamt drei mal durchgeführt. Danach schöpft man den Schaum ab und füllt die kochende Masse in Gläser ab. Die Gläser werden so voll wie möglich gefüllt und sofort verschlossen

Erdbeermarmelade mit Holunderblüten

Zutaten:

2 kg reife Erdbeeren,
2 kg Gelierzucker,
2 Holunderblütendolden.

Zubereitung:

Man entstielt und schneidet die gewaschenen Erdbeeren in Viertel, vermischt sie mit dem Gelierzucker und bringt die Masse unter Rühren zum Kochen. Nachdem 10 Minuten lang leicht gekocht wurde, wird der entstandene Schaum abgehoben. Die abgezapften Holunderblüten werden auf die Marmeladengläser verteilt und die heiße Marmelade eingefüllt.

Feigenmarmelade

1200 g Feigen, frisch

1 Zitrone, unbehandelt; Saft und abgeriebene Schale

1 kg Gelierzucker Von den Feigen die Haut abziehen. Dazu mit einem Obstmesser am Stiel ansetzen und nach unten abziehen. Früchte durch den Fleischwolf geben, mit Zitronensaft, abgeriebener Zitronenschale und dem Gelierzucker unter Rühren zum Kochen bringen. Eine Minute sprudelnd kochen lassen. Die Marmelade heiß in vorbereitete Gläser füllen und verschließen. Pro 100 g ca. 182 kcal / 761 kJ

Feigenmarmelade mit Birnen und Orangen

2 kg Frische Feigen; geschält 2 kg Birnen; geschält, entkernt 3 Orangen 2 dl Rotwein 1 Vanillestange der Länge nach halbiert 3,5 kg Gelierzucker Von 1/3 der Orangen die Schale dünn abschälen und fein hacken. Dann alle Orangen schälen und entkernen, das Fruchtfleisch in feine Scheiben schneiden. Feigen und Birnen grob würfeln und zusammen mit den Orangen in einen Topf geben. Orangenschale, Rotwein, Vanillestange und Gelierzucker beifügen. Unter häufigem Rühren langsam zum Siedepunkt bringen. Drei bis vier Minuten köcheln lassen. Die Vanillestange entfernen und die Marmelade in saubere, vorgewärmte Gläser abfüllen. Sofort verschließen.

Frühlingsmarmelade

800 g Rhabarber

200 g Bananen
1000 g Gelierzucker

Geputzten Rhabarber und die Bananen klein schneiden, mit dem Gelierzucker mischen und über Nacht stehen lassen. Die Masse am anderen Tag aufkochen lassen und mit dem Pürierstab zerkleinern. Sofort in saubere Gläser füllen und gut verschließen

Grapefruit-Marmelade

Die Zutaten:

1 kg Grapefruitfilets (vorbereitet gewogen)
1 kg Kölner Gelierzucker 1:1
2-3 El Orangenlikör
2 El geröstete Mandelblättchen

So gelingt es:

Das Fruchtfleisch der Grapefruit in kleine Stückchen schneiden. Mit Gelierzucker vermischt unter Rühren zum Kochen bringen. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Likör und die Mandelblättchen unterrühren. Die Marmelade heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Hagebutten-Apfel-Marmelade

1 kg Hagebutten
1/2 l Wasser
500 g Äpfel
1,1 kg Zucker
4 Tl Zitronensäure kristallisiert
1 Normalflasche Geliermittel flüssig

Hagebutten waschen. Stielchen und Blüten entfernen. Früchte halbieren oder vierteln und entkernen. Noch mal mit kaltem Wasser abspülen. Abtropfen lassen. Wasser in einem großen Topf aufkochen. Hagebutten hineingeben, in 20 Minuten weichkochen. Auf einem Sieb abtropfen lassen. Kochwasser auffangen. Äpfel waschen, schälen, vierteln und entkernen. Hagebuttenwasser noch einmal aufkochen. Apfelstücke darin in 20 Minuten zu Mus kochen. Durch ein Sieb streichen, wieder in den Topf geben. Hagebutten durch den Fleischwolf drehen und dann gründlich mit dem Apfelmus im Topf mischen. Zucker und kristallisierte Zitronensäure dazugeben. Nur ganz kurz aufkochen. Dann das flüssige Geliermittel einrühren.

Einmal aufkochen. Noch heiß in Gläser füllen und diese sofort verschließen.

Hagebutten-Apfel-Marmelade

1 kg Hagebutten
1/2 l Wasser
500 g Äpfel
1100 g Zucker
4 Teel. Zitronensäure -- kristallisiert
1 Normalflasche Geliermittel- flüssig
Hagebutten waschen. Stielchen und Blüten entfernen. Früchte halbieren oder vierteln und entkernen. Noch mal mit kaltem Wasser abspülen. Abtropfen lassen. Wasser in einem großen Topf aufkochen. Hagebutten hineingeben, in 20 Minuten weich kochen. Auf einem Sieb abtropfen lassen. Kochwasser auffangen.
Äpfel waschen, schälen, vierteln und entkernen. Hagebuttenwasser noch einmal aufkochen. Apfel stücke darin in 20 Minuten zu Mus kochen. Durch ein Sieb streichen, wieder in den Topf geben.
Hagebutten durch den Fleischwolf drehen und dann gründlich mit dem Apfelmus im Topf mischen. Zucker und kristallisierte Zitronensäure dazugeben. Nur ganz kurz aufkochen. Dann das flüssige Geliermittel einrühren. Einmal aufkochen. Noch heiß in Gläser füllen und diese sofort verschließen.

Hagebutten-Tomaten-Marmelade

750 g Hagebutten, gewaschen, entstielt,
von den Blüten befreit
2 dl Wasser
1 dl Rotwein
1 kg Zucker
1 kg Tomaten, gehäutet und entkernt
Hagebutten grob schneiden und mit Wasser, Rotwein, Zucker und den Tomaten etwa 30 Minuten kochen. Durch ein feines Sieb streichen. Nochmals aufkochen, heiß in vorgewärmte Gläser abfüllen und verschließen.

Hagebuttenmarmelade

10 kg Spätherbst-Hagebutten, die schwarzen Spitzen abgeschnitten 3 kg Zucker Die Hagebutten in einen großen Kochtopf geben, mit kochendem Wasser bedecken und kochen, bis sie völlig weich sind. Die Früchte durch einen Durchschlag passieren und sämtliche Kerne und Schalen entfernen. Anschließend die Fruchtmasse zweimal durch ein sehr feines Sieb streichen, und so viele Rückstände wie möglich zu entfernen. Unter Rühren mit einem Holzspatel das Püree bei starker Hitze kochen, bis es ganz dick ist. Von der Kochstelle nehmen, den Zucker hineingeben und rühren, bis er ausgelöst ist. Dann die Mischung bei hoher Temperatur unter ständigem Rühren kochen, bis der Holzlöffel auf dem Topfboden eine Spur hinterlässt. Die heiße Marmelade in vorgewärmte Gläser füllen und diese für 90 Minuten in einen auf 100 Grad vorgeheizten Backofen stellen, bis sich auf der Oberfläche der Marmelade eine Haut bildet. Die Gläser auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und verschließen.

Hagebuttenmarmelade mit Äpfeln

1,5 kg Hagebutten
750 g Grüne Äpfel
2 dl Wasser
1 dl Rotwein
1,2 kg Zucker

Die Hagebutten waschen, putzen und grob schneiden, die Äpfel grob rafen. Hagebutten, Äpfel, Wasser, Rotwein und Zucker etwa 30 Minuten kochen. Durch ein feines Sieb streichen. Nochmals aufkochen, heiß in vorgewärmte Gläser füllen und verschließen.

Himbeer-Pfirsich-Marmelade

500 g Himbeeren 750 g Pfirsiche 1 kg Fruchtfleisch 1 pk Gelierpulver (2:1)
2 El Zucker (1) 500 g Zucker (2)
Himbeeren verlesen, vorsichtig abspülen und gut abtropfen lassen. Pfirsiche überbrühen und häuten. Dann entsteinen und fein würfeln. Zucker (1) mit dem Gelierpulver mischen. Die angegebene Menge Fruchtfleisch abwiegen und mit dem Gelierpulver in einem Topf anrühren. Unter Rühren aufkochen. Zucker (2) einrühren, aufkochen und 1 Minute sprudelnd kochen lassen. Sofort in vorbereitete Gläser füllen und fest verschließen

Himbeermarmelade

1300 g Himbeere frisch oder TK 500 g Geliierzucker 2:1 40 ml Himbeergeist Frische Himbeeren waschen oder TK-Himbeeren antauen lassen. Geliierzucker unterrühren und ca. 1 Stunde stehen lassen. Gläser heiß

ausspülen. (evtl. im Backofen 5 Minuten bei 200 Grad sterilisieren) Marmelade zum Kochen bringen und nach Vorschrift sprudelnd kochen. Topf vom Herd nehmen und den Himbeergeist einrühren (Vorsicht: spritzt!). Eventuell vorhandenen Schaum abschöpfen und Marmelade in die Gläser füllen

Holunder-Apfel-Marmelade

500 g Holunderbeeren
500 g Äpfel; grobgehackt
30 cl Wasser
Einmachzucker

Die Früchte mit dem Wasser in einen großen Behälter oder Kochtopf geben. Im Backofen bei 140 Grad zugedeckt etwa 2 Stunden erhitzen, bis der Saft austritt und die Früchte blass und weich werden. Vorsichtig, ohne die Früchte zu zerquetschen, den Saft herauspressen. Den gewonnenen Saft abmessen. Man rechnet 500 Gramm Zucker je 60cl Saft. Den Saft und die entsprechende Menge Zucker in einen Topf füllen und etwa 30 Minuten bei starker Hitze einkochen lassen, bis der Gelierpunkt erreicht ist.

Indische Nektarinenmarmelade

1000 g Nektarinen
1/2 TL Zimt
1 Stück Kardamom
50 g Krokant
50 g Mandeln
Arrak nach Geschmack
1000 g Gelierzucker

Nektarinen waschen, abtrocknen, halbieren und entkernen, klein schneiden. Gut vermischt mit dem Gelierzucker 1 Stunde ziehen lassen. Zimt, Kardamom, Krokant (in kleine Stücke gebrochen) hinzufügen. Mandeln mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken, Schale abstreifen, in kleine Blätter geschnitten zu der Masse geben. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, Kardamom herausnehmen. Arrak nach Geschmack zugeben. In Gläser füllen und fest verschließen

Karottenmarmelade

5 kg Karotten

5 l Milch
1 kg Zucker Zitrone abgeriebene Schale

Man schneide die Karotten in Ringe und koche sie 5 Stunden lang in Milch mit dem Zucker. Hinzu kommt noch abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt natürlich). Kühl aufbewahren. Achtung: Marmelade ist empfindlich!

Kastanienmarmelade

500 g Kastanien, geschält (frisch o. tiefgefroren)
5 dl Wasser (1)
300 g Honig
1 ds Vanillemark
1 dl Wasser (2)

Wasser (1) aufkochen, die Kastanien zugeben und 20 Minuten köcheln lassen. Wasser abgießen, die Kastanien durchs Passevite treiben. Honig, Vanillezucker und Wasser (2) beugeben, alles gut vermischen und 24 Stunden an einem nicht zu warmen Ort stehen lassen. Am nächsten Tag gibt man das Kastanienpüree in einen Kochtopf, kocht es unter Rühren 20 Minuten und füllt es in heiß ausgespülten Gläser ein.

Kirschenmarmelade mit Holunderblüten

(und Varianten) 850 g Süße Kirschen; entsteht
2 Holunderblütendolden, die Blüten aus-gezupft
1 kg Gelierzucker
2 El Kirschwasser

LAVENDELVARIANTE

8 Lavendelrispen, ausgezupfte Blüten MANDELNVARIANTE 100 g Mandeln, gemahlen Die Kirschen durch den Fleischwolf drehen. Mit Gelierzucker verrühren, rasch aufkochen und 5 Minuten leicht köcheln lassen. Die abgezupften Holunderblüten mit dem Kirsch darunter mischen und die Marmelade heiß in warme, trockene Gläser abfüllen, sofort verschließen. Lavendelvariante:

statt Holunderblüten nimmt man die ausgezupften Blüten von Lavendelrispen.

Mandelvariante:

anstelle von Holunderblüten kann man auch gemahlene Mandeln beifügen

Kiwi-Erdbeer-Marmelade

750 g Erdbeeren
250 g Kiwifleisch
3 Limetten, Saft
1 kg Gelierzucker

(Für 8 250g-Marmelade-Gläser)

Erdbeere zerdrücken, mit dem gewürfelten Kiwifleisch mischen. Mit Limettensaft übergießen, die Hälfte vom Zucker zugeben und unter ständigem Rühren aufkochen. Rest vom Zucker zugeben und kurz aufkochen lassen. Sofort in die Marmelade-Gläser füllen, verschließen.

Kiwi-Marmelade

1 kg Kiwis, Sehr Reif
1 Orange
1 Limette
1 kg Gelierzucker
1/3 dl Cointreau

(Für 8 250 g-Marmelade-Gläser)

Kiwis schälen, in Stückchen schneiden und in eine Schüssel tun.

Orange und Limette auspressen, Saft über die Kiwis gießen, Zucker zugeben, mischen und 10 bis 12 Stunden ziehen lassen.

Aufkochen - dabei ständig rühren - und 1 Minuten kochen lassen. Von der Platte nehmen, Cointreau zugeben, gut mischen und in Marmelade Gläser füllen, sofort verschließen.

Aus: Conserves et confitures, Christian Teubner, Solar 1986,
Datum: 23.02.1995

Kiwi-Marmelade-2:1

1300 g Kiwi; vorbereitet gewogen
500 g Extra-Gelierzucker (2:1)

1 pk Orangenback
30 ml Zitronensaft
30 ml Cointreau

Kiwi schälen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Früchte mit Gelierzucker, Zitronensaft und Orangenschale mischen und 5-6 Stunden ziehen lassen. Fruchtmasse unter Rühren zum Kochen bringen und sprudelnd kochen lassen (Dauer siehe Angabe auf der Zuckerpackung). Topf vom Herd nehmen, Cointreau einrühren und Marmelade sofort in die Gläser füllen

Knoblauchmarmelade

4 Knoblauchknollen; ungeschält
1 El Olivenöl, Extravergine; (1)
1 md Zwiebel; ungeschält und längs halbiert
Salz

2 Tl Olivenöl,
Extra-Vergine; (2) Ofen auf 180 °C vorwärmen. Etwa 10 mm vom oberen Knollenbereich abschneiden, damit der Knoblauchfleisch frei-gelegt wird. Den Boden einer ofenfesten Glasform mit dem Öl (1) bedecken, Knoblauchknollen und Zwiebel mit der Schnittfläche nach unten in die Form legen, mit einer Folie dicht abdecken und während 45 Minuten backen, bis der Knoblauchfleisch sehr weich geworden ist. Folie entfernen und 20 Minuten abkühlen lassen. Zwiebel schälen, Zwiebelfleisch fein hacken. Knoblauchfleisch ausdrücken und mit dem Zwiebelfleisch mischen. Mit einer Gabel Öl (2) untermischen, alles gut zerdrücken. Nach Belieben mit Salz abschmecken. Gekühlt bis 2 Wochen haltbar. Zu gegrilltem Fleisch, als Croutons- Belag, Für belegte Brötchen, Für Salatsaucen, Für sonstige Saucen

Kürbis-Orangen-Ingwer-Marmelade

1 kg Kürbisfleisch
3 Orangen
500 g Gelierzucker
200 ml Wasser
50 g Eingelegter Ingwer

Kürbisfleisch von den Kernen und Fäden befreien und in kleine Würfel schneiden. Orangen abwaschen und die Schale in feine Streifen abraspeln. Die Schale einmal kurz in Wasser aufkochen und abtropfen lassen. Orangen auspressen. Orangensaft, 1/3 vom Kürbisfleisch und die Hälfte vom Gelierzucker ca. 30 Minuten kochen. Dann pürieren. Restliches Kürbis-

fleisch mit restlichem Zucker, Wasser und Orangenschale ca. 1 Stunde kochen lassen. Zwischendurch abschäumen. Ingwer grob hacken, mit der Kürbispüree zum Kürbis geben und 2 Stunden auf kleiner Stufe köcheln lassen. Gelierprobe machen und die Kürbismarmelade in heiß ausgespülte Gläser füllen. Sofort mit Twist-Off-Deckeln verschließen und 5 Minuten umgedreht auf die Deckel stellen. Umdrehen und auskühlen lassen

Kürbis - Apfel - Marmelade mit Majoran

Zutaten :

1 Kg Kürbisfleisch
1 Kg Äpfel geschält
Saft und Schale einer unbehandelten Zitrone
1 Kg Gelierzucker 2:1
Blätter von 4 frischen Majoranzweigen

Zubereitung :

Kürbisfleisch mit den Äpfeln in kleine Stücke schneiden, bei Bedarf ein wenig Wasser dazugeben, ca. 5 Minuten köcheln.
Mit dem Stabmixer pürieren, Schale und Saft der Zitrone und den Gelierzucker hinzufügen und zwei Minuten sprudelnd kochen lassen.
Jetzt den feingehackten Majoran dazugeben und ein bis zwei Minuten weiterkochen (Gelierprobe!).
Heiß in Twist - off Gläser füllen.
Schmeckt angenehm herb.

Kürbis-Kumquat-Marmelade.:

500 g saftigen Kürbis
200 g Kumquats
1/4 l Orangensaft
1 kg Gelierzucker 1:1 oder 500 g 1:2
2 El Cointreau
fein gemahlener Ingwer (nach Geschmack)

Kürbis schälen, würfeln und abwiegen. Kumquat in feine Scheiben schneiden oder hobeln. Alles im Orangensaft kochen lassen. Wenn alles weich ist mit dem Pürierstab feine pürieren. Gelierzucker hinzufügen und weitere 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Orangenlikör dazugeben und Ingwer nach Geschmack (ich gebe ´ immer ´ne ganze Menge mit hinein da ich gern Ingwer esse. Es passt aber auch vom Geschmack her sehr gut zu Kürbis!)

Die fertige Marmelade in Gläser füllen. Guten Appetit! Was die Marmelade anbetrifft freue ich mich sogar schon auf den Herbst. Ansonsten bin ich eher ein Frühlingsmensch!

LG

Klarinette

Kürbis-Marmelade

1500 g Kürbis-Mus

2000 g Zucker

30 g Citropekt (Zitronensäure)

225 g Opekta flüssig

Nach Belieben kann etwas Ingwer, Stangenzimt oder die abgeriebene Schale von 2-3 Apfelsinen oder Zitronen beigefügt werden

Den Kürbis zerschneiden und mit einem Löffel die Kernpartie entfernen. Das Fruchtfleisch musig, breiig zerkleinern. Den Zucker und Citropekt hinzufügen und unter Rühren zum Kochen bringen, 10 Sekunden brausend kochen lassen.

Danach Opekta flüssig einrühren, kurz aufwallen lassen.

Heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Kürbis-Marmelade

1000 g Kürbis geschält und entkernt gewogen

10 g Zitronensäure (Citropekt)

20 g Opekta-Gelierpulver

1000 g Zucker

Die vorbereiteten Kürbisstücke durch den Fleischwolf drehen oder mit dem Schneidstab des Handmixers zerkleinern. Das Pulver und Zitronensäure gleichmäßig in den Fruchtbrei einrühren und unter Rühren erhitzen. Bei Kochbeginn den Zucker hinzufügen, wieder unter Rühren zum Kochen bringen, 1 Minute kochen lassen. Heiß in Gläser füllen und sofort verschließen,

Kürbismarmelade

1 kg Kürbisfleisch

3/4 TL gemahlener Zimt

1/2 TL fein gehackter Ingwer (ich habe Pulver

genommen)

1/4 TL Nelkenpulver

1 Msp. geriebene Muskatnuss

6 EL Zitronensaft

1 kg Gelierzucker

Das Kürbisfleisch durch die feine Scheibe eines Fleischwolfes drehen (ich habe es in der Küchenmaschine mit dem Messer zerkleinert). Das Mus mit wenig Wasser in einem Topf etwa 10 Minuten dünsten. Danach die Gewürze unterrühren. Den Gelierzucker einstreuen und unter ständigem Rühren aufkochen. Etwa 5 Minuten sprudelnd kochen lassen, dann in Gläser füllen und verschließen.

Kürbis-Marmelade mit Äpfeln

Zutaten :

ca. 600 g Kürbisfleisch

500 g Apfelmus

1 unbehandelte Zitrone

Vanillezucker

1 kg Gelierzucker

Zubereitung :

Kürbisfleisch einkochen, bis es weich wird und dann pürieren.

Zitrone auspressen. Äpfel schälen und einkochen, oder fertiges

Apfelmus dem Kürbis hinzugeben.

Gelierzucker, Vanillezucker und Zitronensaft hinzugeben,

alles zusammen aufkochen und ca. 4 min. kochen lassen.

Marmelade in Gläser füllen und verschließen, abkühlen lassen.

Kürbismarmelade mit Äpfeln

Zutaten

500 g Kürbis (geschält, entkernt ? gewogen)

500 g ungesüßtes Apfelmus (selbstgemacht)?

Saft und Schale? (Abrieb) einer Zitrone

1 kg Gelierzucker?

Zubereitung

Die Äpfel schälen, entkernen und zerkleinern.

Den Kürbis schälen, halbieren, das weiche Fruchtfleisch mit den Kernen ausschaben. Die festen Fruchtstücke wiegen und zerkleinern. Mit Gelierzucker, Zitronensaft und Schale vermischen und unter Rühren zum Kochen bringen. 4 Min. sprudelnd kochen lassen und in Gläser füllen.

Limonen-Ingwer-Marmelade

700 g unbehandelte Limone
75 g Limonensaft
450 g Rohrzucker
250 g kandierter Ingwer

Limonen waschen, auspressen und Schale klein schneiden. Den Saft durch ein feines Sieb gießen und die angegebene Saftmenge abwiegen. Limonenschale und -saft, Zucker und Ingwer in den Cutter geben und auf mittlerer Stufe so lange verarbeiten, bis die Masse homogen und etwas luftig geworden ist

Marmelade aus getrockneten Feigen

1 kg Feigen, getrocknet
100 g Zucker
750 ml Weißwein
2 Zitronen; Saft
1 El Ingwer, gehackt, in Sirup eingelegt
1 kg Gelierzucker

Die Feigen in warmem Wasser gründlich waschen. Die harten Stiele abschneiden und die Feigen in eine Schüssel legen. Zucker darüber streuen, Weißwein darüber gießen und alles zugedeckt über Nacht stehen lassen. Die Feigen abtropfen lassen, in kleine Stücke schneiden und mit der aufgefangenen Flüssigkeit und Zitronensaft in einen entsprechend großen Topf geben. Mit gehacktem Ingwer und Gelierzucker mischen und alles unter Rühren zum Kochen bringen. Vier Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei ab und zu abschäumen. Die Marmelade heiß in vorbereitete Gläser füllen und verschließen. Pro 100 g ca. 245 kcal / 1063 kJ

Marmelade von Kastanien

1 kg Geschälte Kastanien
500 g Vollrohrzucker
1 TI Vanillepulver
200 ml Kastaniendämpfwasser;

evtl. 1/4 mehr Kastanien nach dem Schälen rund 12 Minuten weiter garen.

Früchte klein hacken. Gehackte Kastanien, Zucker, Vanillepulver und Dämpfwasser unter Rühren aufkochen, so lange bei starkem Feuer kochen lassen, bis die Masse träge vom Holzlöffel reißt. Einmach Gläser oder Gläser mit Schraubverschluss im kochenden Wasser erwärmen. Heiße Marmelade einfüllen und die Gläser sofort verschließen. Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die Marmelade ist bei Lagerung 6 Monate haltbar. TIP: Die Kastanienmarmelade eignet sich Für Desserts, Kuchen und Brotaufstrich.

Melonen-Marmelade

1200 g Wassermelone
2 Zitronen; Saft davon
250 g Fruchtzucker
1 pk Geliermittel

Für kalorienreduzierte Konfitüren Die Melone achteln. Das Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch im Mixer pürieren. Das Fruchtpüree (1000g) in einen Topf geben. Zitronensaft unterrühren. Das Geliermittel mit dem Zucker vermischen und ebenfalls unterrühren. Die Fruchtmasse unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen. Sofort randvoll in saubere Gläser füllen und mit Schraubdeckeln (Twist-off-Deckeln) verschließen. Die Gläser umdrehen und etwa 15 min auf dem Deckel stehen lassen

Orangen-Ingwer-Marmelade

1 kg Orangen
50 g Ingwer
2 kg Zucker
225 g Flüssiges Geliermittel
2 l Wasser
1500 g der Masse

(1) Orangen und Ingwer in feine Scheiben schneiden und mit Wasser in einem Topf über Nacht stehen lassen. Dann eine Stunde bei schwacher Hitze kochen lassen. Die angegebene Menge der Masse (1) abwiegen, mit Zucker verrühren und zwei Minuten kochen lassen. Geliermittel unter rühren, kurz aufkochen und in die Gläser füllen

Orangen-Marmelade englische Art

Die Zutaten:

1,5 kg Orangen (unbehandelt)
1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

So gelingt es:

Die Orangen mit heißem Wasser waschen und abtrocknen.

Die Schale von 3 Orangen (ohne den weißen Pelz) in 3-4 cm lange, ganz feine Streifen schneiden oder mit dem Zestensneider dünne Streifen abreißen.

Die Früchte filetieren und das Fruchtfleisch in kleine Stückchen schneiden. 1 kg Fruchtfleisch (inkl. Schalenstreifen) abwiegen.

Mit dem Gelierzucker vermischen und unter Rühren zum Kochen bringen.

Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Orangenmarmelade englische Art

1 Kg Orangen unbehandelte
1 Kg Gelierzucker
1/8 L Wasser

Die Schale von 2 Orangen ohne weißen Pelz in 3-4 cm lange , ganz feine Streifen schneiden. Die restlichen pellen und das Fruchtfleisch gut zerkleinern.

Schalenstreifen, Wasser, Fruchtfleisch und Gelierzucker zum Kochen bringen und 5 Minuten kochen lassen. Heiß in Gläser füllen.

Gruß Scarlett

Orangenmarmelade

für ca. 18 - 20 Gläser ä 200 g

3 kg Orangen (unbehandelt)

2 kg Zucker

60 g Pektin / oder 30 g Konfigel / od. 2 gestrichene TL Agar-Agar

2 kg der Orangen grob schneiden (vierteln) und über Nacht in lauwarmem Wasser einweichen.

Am nächsten Tag ca. 10 Minuten in starkem Salzwasser blanchieren und am besten wieder über Nacht in Wasser einweichen, Wasser evtl. öfters wechseln bzw. abschütten.

Danach die Orangen zerkleinern, mit frisch gepresstem Orangensaft von 1 kg Orangen, 2 kg Zucker und Pektin (laut Angabe) oder 30 g Konfigel / od. 3 gestrichenen TL Agar-Agar zugeben, aufkochen, 10 Minuten kochen lassen, mit Turmmixer pürieren und noch heiß in Gläser füllen.

TIPP: Verwendet man zum Auspressen der Orangen eine Zitruspresse, die sich dreht, (z.B. elektrisch) besteht die Gefahr, dass der Saft schon bald nach dem Pressen bitter schmeckt. Wird die Zitrusfrucht jedoch - ohne sie zu drehen - ausgepresst, bleibt der Saft eine längere Zeit schmackhaft!

Orangenmarmelade

(5 Gläser a 1/4l)

5 Bitterorangen (ersatzweise 2 Grapefruits)

5-6 Blutorangen

850 g Gelierzucker

3 EL Orangenlikör

Bitterorangen auspressen und 300 ml Saft abmessen. Blutorangen waschen, Schale dünn abschälen und in feine Streifen schneiden. Die Orangen dann dick schälen, so dass die weiße Haut entfernt wird. Filets herauslösen, 500 g Fruchtfleisch abwägen. Saft, Schale und Filets mit dem Zucker mischen, unter Rühren aufkochen und 4 min. sprudelnd kochen lassen. Topf vom Herd nehmen, Orangenlikör zugeben und heiß in vorbereitete Gläser füllen.

Gekühlt 3 Monate haltbar.

Orangenmarmelade,

selbst gemacht

Ca. 5 Pfd. säuerliche Orangen gut schälen (alles Weiße muss weg), filetieren, Restsaft ausdrücken.

2 Zitronen - ebenso verfahren

Vorher eine Orange heiß waschen, gut trocknen und die Schale abreiben.

Das Fruchtfleisch pürieren (Mixer) Orangenschale zugeben, sowie 2 Päckchen Orangenzucker (von Fa. Ruf). Das ganze abmessen und mit der entsprechenden Menge Gelierzucker verrühren. Über Nacht (- 24 Std.) in den Kühlschrank stellen. Dann nach Packungsanweisung einkochen.

Aus kariertem Stoff runde Flecken ausschneiden (mit Zackenschere) und über die Deckel binden. Schaut gut aus und schmeckt gut.

Pfirsich-Mango-Marmelade

800 g Pfirsiche
1 kg Mangos
25 g frischer Ingwer
200 ml Limettensaft
2 El Limettenschale (fein abgerieben)
2 kg Zucker
1/2 Flasche Opekta (225 ml)
5 g Zitronensäure

1. Die Pfirsiche kurz in kochendes Wasser tauchen, kalt abschrecken, häuten und entsteinen. Die Mangos schälen und vom Stein schneiden. Den Ingwer schälen und fein hacken. Jeweils die Hälfte der Früchte mit dem Limettensaft und dem Ingwer pürieren.
2. Restliche Früchte fein würfeln, mit Püree, Limettenschale und Zucker aufkochen. 10 Minuten unter Rühren kochen.
3. Geliermittel einrühren, kurz aufkochen, dann Zitronensäure untermischen.

In

saubere Gläser füllen und sofort verschließen.

*Quelle: EINMACHEN von Essen&Trinken
Erfasst von Sylvia Mancini

Autor : S.Mancini ,Datum : 30.07.1998

[Pfirsich-Marmelade mit Minze](#)

1200 g Pfirsiche reif
250 g Fruchtzucker
1 pk Geliermittel

Für kalorienreduzierte Konfitüren

1 Bund frische Minze Pfirsiche vorsichtig waschen und mit einem scharfen Messer kreuzweise einritzen. In eine große Schüssel legen und mit kochendem Wasser übergießen. 1 min darin ziehen lassen. Kalt abschrecken und häuten. Das Fruchtfleisch vom Kern lösen. Ein Viertel der Fruchtstücke sehr klein schneiden. Das übrige Fruchtfleisch pürieren. Die gesamte Fruchtmasse (1000 g) in eine Kochtopf geben. Geliermittel mit dem Zucker gut vermischen und dazugeben. Alles gut verrühren. Die Fruchtmasse unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. 1 min (nach der Uhr!) unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen. Sofort randvoll in saubere Gläser füllen und mit Schraubdeckeln (Twist-off-Deckeln) verschließen. Die Gläser umdrehen und etwas 15 min auf dem Deckel stehen lassen

Pfirsichmarmelade

1 kg Pfirsiche; entsteint gewogen
1 kg Gelierzucker
2 Zitronen; Saft
1 Tl Aprikosenbrandy

Die Pfirsiche überbrühen, die Schale abziehen, entsteinen und zerkleinern. Mit dem Gelierzucker unter Rühren vier Minuten sprudelnd kochen lassen. Vor dem Einfüllen in die Gläser Zitronensaft und Aprikosenbrandy dazugeben.

Pflaumen-Marmelade mit Honig und Balsamessig

4 Gläser

1 1/4 Kilo Gewaschene, entsteinte -- Pflaumen; entweder rote -- oder gelbe Früchte
175 Gramm Aromatischer Honig; z. B. -- Waldhonig
350 Gramm Gelierzucker 3:1
1 Zimtstange
100 ml Balsamessig; (bei gelben -- Pflaumen weißen, bei -- roten Pflaumen dunklen -- Balsamessig verwenden)

essen & trinken Mai 2000 -- Erfasst *RK* 15.06.00 von -- Ilka Spiess (*)

a 450 ml 1. Die Pflaumen in kleine Würfel schneiden. Mit Honig, Gelierzucker und Zimt in einem Topf mischen. Unter ständigem Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und 3 Minuten sprudelnd kochen. 30 Sekunden vor Ende der Garzeit den Essig dazugießen und die Zimtstangen entfernen.
2. Die Marmelade heiß bis zum Rand in vorbereitete Gläser füllen und verschließen. Die Gläser 5 Minuten auf den Deckel stellen. Kühl und dunkel lagern. Zubereitungszeit: 40 Minuten Pro Glas: 2 g E, 1 g F, 152 g KH; 635 kcal (2661 kJ) UNTERDRUCK: Füllen Sie die fertige Marmelade so heiß wie möglich bis zum Rand in die vorbereiteten Gläser. Stellen Sie die gefüllten heißen Gläser mindestens 5 Minuten auf den Deckel. Dadurch entsteht beim Abkühlen im Glasinneren ein Unterdruck, der Glas und Deckel zusammenpresst.

Pflaumen-Tomaten-Marmelade

Zutaten:

1 kg entkernte Pflaumen,
500 g rote Tomaten,
1 1/2 kg Gelierzucker

Zubereitung:

Pflaumen 30 Minuten kochen, Tomaten mit heißem Wasser überbrühen - Schale abziehen, die Tomaten dann einrühren und beides zusammen weich kochen. Dann die Masse pürieren und mit Zucker verkochen. Noch heiß in Gläser füllen.

Gruß - Dragonfly-Lady

Pflaumenmarmelade

1000 g Zwetschgen entsteinen und in kleine Stücke schneiden und mit 500 g Gelierzucker (2:1) vermischen, 1 Päckchen Zitronensäure (kristallisiert) zugeben und mindestens 3 Minuten unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen. Nach der Gelierprobe vom Herd nehmen 4 cl Zwetschgenschnaps vorsichtig untermischen (es kann spritzen) und sofort in Geleegläser füllen und gut verschließen.

Preiselbeeren-Birnen-Marmelade

500 g Birnen in Schnitzen
500 g Preiselbeeren gründlich verlesen, gewaschen und zerdrückt
1000 g Gelierzucker

Vorbereitete Birnenschnitze aufkochen, bis sie glasig und fast weich sind. Preiselbeeren zufügen. Gelierzucker untermischen. Zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Abfüllen

Quittenmarmelade mit Orangen

1 kg Reife Quitten; geschält und entkernt
3 dl Wasser
400 g Gelierzucker 1
Orange; Schale u. Saft, Schale fein abgeschält, blanchiert und fein gehackt

Die Quittenviertel mit dem Wasser und dem Orangensaft in einen flachen Topf geben und 30 bis 45 Minuten leicht köcheln lassen. Danach pürieren. Gelierzucker und Orangenschale hinzufügen und das Püree zurück in den Topf geben. Langsam aufkochen lassen und 3 bis 4 Minuten auf dem Siedepunkt gut durchrühren. In vorgewärmte Gläser abfüllen und sofort verschließen.

Rhabarber Marmelade mit Orangen

Hallo,

habe gestern folgende Marmelade gekocht und für sehr lecker, möchte Euch das Rezept gerne weitergeben:

600 g Rhabarber
Saft von 3 Bio Orangen
Zesten von den 3 Orangenschalen
500 g Gelierzucker 2:1

Quelle: Brigitte

Rhabarber-Bananenmarmelade

750 g kleingeschnittener Rhabarber
250 g Bananen (ohne Schale gewogen)
Saft einer Zitrone
1/8 l Wasser
1 kg Gelierzucker

Die Bananen mit einer Gabel zerdrücken mit Rhabarber, Zitrone und Gelierzucker vermischt zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen und in Geliertgläser füllen.

Statt Rhabarber kann man auch Aprikosen oder Stachelbeeren nehmen.

Karin_Schmidt Date: Mon, 04 Apr 1994

Rhabarbermarmelade mit Orangen

1 kg Rhabarber; geschält, in 1 cm lange Stücke
1 Orange

1 1/2 dl Wasser
600 g Gelierzucker 4
Ei Rum

1 Vanillestange Orangenschale dünn abschälen und fein hacken.
Fruchtfleisch filetieren und in kleine Würfel schneiden. Den Rhabarber mit dem Wasser in einen schweren Kochtopf geben und zugedeckt etwa 15 Minuten bei schwacher Hitze weich kochen. Etwa 2 dl Flüssigkeit abgießen (bezogen auf 1 kg Rhabarber). Den Rhabarber im Mixer kurz aufmixen. Mit Orangenzuckern und -schale, Rum, Vanillestange und Zucker wieder in den Topf zurück geben und ungefähr 15 Minuten durchkochen. Von der Kochstelle nehmen. Die Vanillestange herausnehmen, die Marmelade in vorgewärmte Gläser abfüllen und sofort verschließen

Rhabarber- Bananenmarmelade

750 g Rhabarber, kleingeschnitten
250 g Bananen; ohne Schale gewogen
Saft einer Zitrone
1/8 l Wasser
1 kg Gelierzucker

Die Bananen mit einer Gabel zerdrücken mit Rhabarber, Zitrone und Gelierzucker vermischt zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen und in Geliertgläser füllen.

Statt Rhabarber kann man auch Aprikosen oder Stachelbeeren nehmen.

Erfasser: Datum: 23.02.1995

Rosenmarmelade

500 g Rosenblüten; gewaschen, Blütenansatz entfernt
1/2 l Wasser
500 g Rohrzucker
2 Zitronen; Saft
1 Ei Rosenwasser

Das Wasser in einem großen schweren Topf zum Kochen bringen. Dann Hitze reduzieren und Rosenblütenblätter dazugeben. 5 Minuten weichköcheln lassen. Zucker und Zitronensaft dazugeben. Aufkochen und dann 30 Minuten köcheln lassen. Rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat und die Mischung sich verdickt. Rosenwasser dazugießen. Masse nun Blasen

schlagen lassen. Wenn Blasen schaumig werden, Konsistenz überprüfen: dazu einen Löffel der Marmelade auf eine kalte Untertasse geben, abkühlen lassen und gegen die Oberfläche drücken; wirft sie Falten, dann ist die Marmelade fertig. Marmelade langsam abkühlen lassen, dann in sterilisierte Gläser gießen, etikettieren und verschließen.

Sauerkirsch-Aprikose-Marmelade

1 kg Sauerkirschen; Weichseln gewaschen, entsteint grob gehackt
1 3/16 kg Aprikosen
12 Aprikosensteine
2 kg Gelierzucker; normale Sorte
-- weniger bei Spezialsorte

VARIANTE

50 g Ingwer, kandiert
-- fein gehackt

Aprikosen mit kochendem Wasser kurz überbrühen, schälen. In zwei trennen, Steine entfernen.

Aprikosensteine (siehe obige Menge !) Aufschlagen, 'Mandeln' entnehmen. Diese 1 bis 2 Minuten mit kochendem Wasser überbrühen, schälen.

Sauerkirschen, Aprikosen, 'Mandeln' und Zucker (und eventuell Ingwer) aufkochen, unter ständigem Rühren (mit einem Holzlöffel), kurz kochen lassen - so um die 10 Sekunden. Die Marmelade heiß in warme, trockene Gläser füllen, sofort verschließen.

Erfasser: Rene Datum: 31.03.1995

P1

Sauerkirschmarmelade

Türkei
500 g Sauerkirschen
500 g Feiner Kristallzucker
1 Zitrone; den Saft davon

Diese Marmelade ähnelt einem dickflüssigen Sirup. Gelingt leicht - Braucht aber etwas Zeit. Pro Glas etwa 4800 kJ/110 kcal, Zeit zum Saftziehen der Kirschen etwa 2 Stunden, Zubereitungszeit etwa 1 Stunde. Die Sauerkirschen waschen, die Stiele entfernen, die Steine vorsichtig herauslösen. Den dabei austretenden Saft auffangen. Die Kirschen mit dem Saft in einen großen Topf geben und mit dem Zucker vermengen. Alles zugedeckt etwa 2 Stunden ziehen lassen. Den Zitronensaft zu den Kirschen geben und alles zum Kochen bringen. Immer wieder umrühren, damit die Masse nicht ansetzt. Die Marmelade etwa 20 Minuten einkochen lassen, bis sie dickflüssig geworden ist. Die richtige Konsistenz testen: 1 Tropfen der Marmelade auf eine Untertasse fallen lassen. Die kleine Flüssigkeitsperle darf sich nicht ausbreiten. Eventuell die Masse noch etwas einkochen lassen und den Test wiederholen. Die Marmelade sofort in Gläser füllen. Diese mit Twist-off-Deckeln fest verschließen. Die Gläser etwa 10 Minuten mit dem Deckel nach unten stehen lassen, dann umdrehen und kühl aufbewahren

Sauerkirschmarmelade mit Renekloden

700 g Sauerkirschen
700 g Renekloden (= eine Art Pflaume)
500 g Diät Gelier-Fruchtzucker

Sauerkirschen und Renekloden, jeweils vorbereitet, also entkernt und zerkleinert gewogen, mit Diät-Gelier-Fruchtzucker verrühren. 3 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Sofort abfüllen und gut verschließen. Für Diabetiker geeignet.

Schlehenmarmelade

Zutaten
1 kg Schlehen
1/4 Liter Birnensaft oder
1/4 Liter Apfelmus
Gelierzucker oder Zucker und Geliermittel nach Fruchtsaftmenge

Zubereitung
Schlehen mit etwas Wasser weich kochen und durch ein Sieb passieren. In diesen Saft rührt man den Birnensaft oder das Apfelmus. Weitere Bearbeitung je nach Geliermittel. Heiße Konfitüre in Gläser füllen.

Tomaten-Birnen-Marmelade

1500 g Tomaten
1500 g Weiche, süße Birnen
Etwas Anis
Wenig Fenchel
Wenig Ingwer
300 g Zucker
2 El Wasser

Die Tomaten und Birnen werden mit etwas Anis, ganz wenig Fenchel und Ingwer im eigenen Saft gekocht. Man drückt die Masse durch ein Sieb und lässt inzwischen den Zucker mit dem Wasser zu "Krumpelzucker" kochen, bis er große, weiße Blasen wirft. Der Zucker darf nicht gelb werden!!! Daran gibt man den Fruchtbrei, lässt ihn 10 Min. scharf durchkochen und füllt die Masse in Gelee Gläser und sterilisiert sie.

Tomaten-Kürbis-Marmelade

1 kg Tomaten (Freiland, frisch)
1,5 kg Kürbis
1 Tl Zitronenschale
1 Zitrone; nur Saft
Zucker (500 g Zucker pro 1,5 Kg Masse)

Die Tomaten zerschneiden und auf kleiner Flamme Gardünsten, danach durch ein Sieb streichen. Den vorbereiteten Kürbis durch den Wolf drehen, mit dem Tomatenmark und der abgeriebenen Zitronenschale vermischen. Masse etwas eindicken lassen und richtige Menge Zucker zufügen. Bis zur Marmeladenprobe kochen. Erst kurz vor Beendigung der Kochzeit den Saft einer Zitrone zugeben.

Traubenmarmelade

1 kg Trauben
500 g Zucker, evtl. Gelierzucker

Die Trauben entstielen, in eine große Schüssel geben, mit Zucker bestreuen und 24 Stunden ziehen lassen. Dann auf kleinem Feuer aufkochen und von Zeit zu Zeit rühren. Mehrmals mit der Schaumkelle abschäumen und obenauf schwimmende Kerne abschöpfen. Die Marmelade so lange kochen, bis der Saft geliert. In Gläser füllen und gut verschließen.

Wassermelonen-Orangen-Marmelade

3 Zitronen dünn abgeschält
5 Orangen
1 Wassermelone ca. 2 kg geviertelt, geschält, entkernt, in Stücke geschnitten
15 Pfefferminzblätter
1,5 l Wasser Für die Melone Gelierzucker

Die Orangen auspressen, von 3/5 der Orangen die Schale dünn abschälen. Zitronen- und Orangenschalen in Wasser aufkochen, nach 15 Minuten herausnehmen und in feine Streifen schneiden. Die Wassermelonenstücke mit dem Wasser in einen großen Topf einfüllen und bei niedriger Temperatur etwa 30 Minuten lang köcheln. Die Pfefferminzblätter in ein Leintuch einbinden und für die letzten 5 Minuten in das Kochgut einhängen. Das Pfefferminzsäckchen herausnehmen, die Schalen der Zitrusfrüchte mit dem Orangensaft hinzufügen. Die Mischung abwiegen und auf 1 kg Früchte 1 kg Gelierzucker (bzw. weniger falls es sich um spezielle Gelierzuckersorten handelt, siehe Packung) mit einem Holzlöffel hineinrühren. Langsam aufkochen und 5 bis 10 Minuten ziehen lassen, bis die Melonenstücke durchsichtig sind. In saubere Gläser füllen und sofort verschließen.

Weihnachtsmarmelade

500g gewürfelte säuerliche Äpfel,
300 ml Rotwein,
Saft einer Orange (ca 100 ml)
2 Nelken
1/2 Teelöffel Zimt
500g Gelierzucker 1:2
2 Esslöffel Mandelblätter
2 Esslöffel Rosinen

Rotwein in einen großen Topf geben und alle Zutaten - jedoch ohne die Äpfel - einrühren, am besten einige Zeit ziehen lassen.

Die geschälten und entkernten Äpfel würfeln, ca 1 cm Würfelchen. die Äpfel in das durchgezogene Gemisch geben und zum kochen bringen. 3 Minuten kochen! In vorbereitete Gläser füllen.

Statt Rotwein kann man auch Weisswein nehmen, ist aber Geschmacksache

Zitronen-Marmelade

Die Zutaten:

10 Zitronen (unbehandelt)
1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

So gelingt es:

Die Zitronen waschen und trocken reiben.
Von 5 Zitronen die Schale dünn abschälen und in feine Streifen schneiden.
Alle Früchte filetieren und, falls erforderlich, die Kerne entfernen.
Schalenstreifen und Filets mit Wasser auf insgesamt 900 ml auffüllen.
Den Gelierzucker hinzufügen und unter Rühren zum Kochen bringen.
Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.
Heiß in Gläser füllen und verschließen.

Zucchini-Ananas-Marmelade

Zutaten:

500g Zucchini
1kg frische Ananas
1kg Gelierzucker 1:1
2 Zitronen
4cl weißer Rum kann man weglassen

Zubereitung:

Zucchini in der Küchenmaschine klein raspeln, Ananas schälen, 500g
Fruchtfleisch abwiegen, in kleine Stücke schneiden.
Beides in einem großen Topf mit dem Zucker gut vermischen. Zugedeckt
4 Stunden stehen lassen bis der Zucker sich gelöst hat.
Zitronen pressen, zugeben alles aufkochen und 4 Minuten kochen lassen,
den Rum zugeben und in Gläser füllen

Zucchini-Marmelade

500 g Zucchini
500 g Äpfel, säuerliche
50 ml Wasser
300 g Zucker (evtl. ein Drittel mehr)
1 TI Geliermittel (evtl. das Doppelte)

Zucchini waschen, schälen, längs halbieren, Kerne entfernen und das
Fruchtfleisch grob raspeln. Die Äpfel schälen, würfeln. Äpfel und Zucchini

mit dem Wasser in einem Topf zugedeckt aufkochen und 8 bis 10 Min. bei schwacher Hitze kochen. Zucker hinzufügen und noch weitere 5 bis 10 Min. kochen. Geliermittel nach Packungsanweisung hinzufügen. Marmelade vom Herd nehmen. Sofort in saubere Gläser füllen und zubinden.

Tipp: Wenn die Marmelade fest genug ist, ist es nicht nötig, Geliermittel hinzuzufügen

Zwetschgenmarmelade mit Zimt

Nehme für 1 kg Zwetschgen (entsteint)
500 g Gelierzucker 2:1 und einen TL Zimtpulver.

Zwetschgen im Blitzhacker zerkleinern... mit Zucker und Zimt mischen und dann die berühmten 3 Minuten kochen... Gelierprobe... in Gläser füllen...

Die Gläser bekommen dann am Geschenktag eine hübsche Verpackung mit Zimtstange, etwas weihnachtlich eventuell...

Zwiebelmarmelade

120 g Butter
700 g Zwiebeln
8 g Salz
5 g Pfeffer
160 g Zucker
200 ml Weinessig
200 ml Rotwein
30 ml Grenadine (Sirup)

Die kleingeschnittene Zwiebel wird mit Butter, Salz, Pfeffer und Zucker in einem Topf gemischt und auf kleinem Feuer 1 Stunde köcheln lassen bis die Zwiebeln weich sind. Essig, Wein und Grenadine begeben und nochmals 1 Stunde köcheln lassen. Passt zu jeder Art von Terrine

Zusammen gestellt, Renate1 CK. 08.07.2004

Marmelade , Mikrowelle

Marmelade , Mikrowelle.....	229
Apfelgelee aus der Mikrowelle.....	230
Aprikosen	230
Erdbeeren.....	231
Himbeeren / Brombeeren.....	231
Kirschen	232
Kiwi / Birne.....	232
Rhabarber-Erdbeer-Konfitüre für die Mikrowelle.....	233

Apfelgelee aus der Mikrowelle

300 ml Apfelsaft
 150 g Gelierzucker
 3 El Himbeersirup; evtl. 1/3 mehr
 1 sm Stück Stangen-Zimt
 2 Nelken
 1 El Zitronensaft
 1 El Calvados Apfelsaft mit Gelierzucker,

Himbeersaft, Stangenzimt und Nelken in eine große, hohe Glasschüssel geben (die Schüssel darf nur bis zu 1/3 gefüllt sein). Abgedeckt etwa 7 Minuten bei 700 Watt garen, den Saft nach der 3. und der 5. Minute umrühre und zum Schluss Zitronensaft und nach Belieben Calvados unterrühren. Das Apfelgelee kochend heiß randvoll in ein gut gesäubertes Glas mit Twist-Off-Deckel füllen, sofort verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen. Kühl aufbewahren.

Tipp: Ich persönlich verwende immer 1/2 Päckchen Zitronensäure, die am Anfang mit dem Gelierzucker mit eingerührt wird. Mischungen können natürlich nach Geschmack gestaltet werden. Meine bevorzugten (jeweils zu gleichen Teilen): Erdbeer-Rhabarber, Erdbeer-Himbeere, Erdbeer- Ananas.

Aprikosen

500 g Aprikosen 250 g Spezialgelierzucker

Aprikosen:

Die Früchte waschen, entsteinen und in kleine Stücke schneiden oder pürieren. Mit dem Gelierzucker vermischt in eine hohe Glasschüssel füllen und abdecken. In der Mikrowelle 5 Minuten bei 180 Watt erhitzen, dann einmal gut durchrühren, wieder abdecken und weitere 6 Minuten bei 600 Watt garen.

Für alle: Danach die Marmelade sofort in zuvor gründlich gespülte Gläser füllen und mit dem Schraubverschluss zuschrauben. 10 Minuten auf den Kopf stellen, dann bis zum vollständigen Erkalten normal hinstellen

Tipp: Ich persönlich verwende immer 1/2 Päckchen Zitronensäure, die am Anfang mit dem Gelierzucker mit eingerührt wird. Mischungen können natürlich nach Geschmack gestaltet werden. Meine bevorzugten (jeweils zu gleichen Teilen): Erdbeer-Rhabarber, Erdbeer-Himbeere, Erdbeer- Ananas.

Erdbeeren

500 g Erdbeeren
250 g Spezialgelierzucker

Erdbeeren: Die gewaschenen, gut abgetropften Erdbeeren entstielen und in kleine Stücke schneiden. Mit dem Spezialgelierzucker vermischt in eine hohe Glasschüssel füllen und abdecken. In der Mikrowelle 5 Minuten bei 180 Watt erhitzen, dann einmal gut durchrühren, wieder abdecken und weitere 6 Minuten bei 600 Watt garen. (Tiefgekühlte Beeren 7 Minuten.)

Für alle: Danach die Marmelade sofort in zuvor gründlich gespülte Gläser füllen und mit dem Schraubverschluss zuschrauben. 10 Minuten auf den Kopf stellen, dann bis zum vollständigen Erkalten normal hinstellen

Tipp: Ich persönlich verwende immer 1/2 Päckchen Zitronensäure, die am Anfang mit dem Gelierzucker mit eingerührt wird. Mischungen können natürlich nach Geschmack gestaltet werden. Meine bevorzugten (jeweils zu gleichen Teilen): Erdbeer-Rhabarber, Erdbeer-Himbeere, Erdbeer- Ananas.

Himbeeren / Brombeeren

500 g Himbeeren; o. Brombeeren
250 g Spezialgelierzucker

Himbeeren/Brombeeren: Die Himbeeren bzw. Brombeeren gut verlesen, vorsichtig waschen, zerdrücken und mit dem Spezialgelierzucker vermischen. In eine hohe Glasschüssel füllen und abdecken. In der Mikrowelle 5 Minuten bei 180 Watt erhitzen, dann einmal gut durchrühren, wieder abdecken und weitere 6 Minuten bei 600 Watt garen. (Tiefgekühlte Beeren 7 Minuten.)

Für alle: Danach die Marmelade sofort in zuvor gründlich gespülte Gläser füllen und mit dem Schraubverschluss zuschrauben. 10 Minuten auf den Kopf stellen, dann bis zum vollständigen Erkalten normal hinstellen

Tipp: Ich persönlich verwende immer 1/2 Päckchen Zitronensäure, die

am Anfang mit dem Gelierzucker mit eingerührt wird. Mischungen können natürlich nach Geschmack gestaltet werden. Meine bevorzugten (jeweils zu gleichen Teilen): Erdbeer-Rhabarber, Erdbeer-Himbeere, Erdbeer- Ananas.

Kirschen

500 g Kirschen
250 g Spezialgelierzucker

Kirschen: Die gewaschenen Kirschen halbieren und entsteinen; mit Spezialgelierzucker vermischt in eine hohe Glasschüssel füllen und abdecken. In der Mikrowelle 6 Minuten bei 180 Watt erhitzen, dann einmal gut durchrühren, wieder abdecken und weitere 7 Minuten bei 600 Watt garen. (Tiefgekühlte Kirschen 8 Minuten.)

Für alle: Danach die Marmelade sofort in zuvor gründlich gespülte Gläser füllen und mit dem Schraubverschluss zuschrauben. 10 Minuten auf den Kopf stellen, dann bis zum vollständigen Erkalten normal hinstellen
Tipp: Ich persönlich verwende immer 1/2 Päckchen Zitronensäure, die am Anfang mit dem Gelierzucker mit eingerührt wird. Mischungen können natürlich nach Geschmack gestaltet werden. Meine bevorzugten (jeweils zu gleichen Teilen): Erdbeer-Rhabarber, Erdbeer-Himbeere, Erdbeer- Ananas.

Kiwi / Birne

250 g Kiwis
250 g Reife Birnen
250 g Spezialgelierzucker

Tipp: Man sollte nur kleine Mengen verarbeiten. Am Besten verwendet man bei der Marmeladenherstellung in der Mikrowelle Spezial-Gelierzucker (z.B. Spezialgelierzucker 500 g Zucker auf 1.250 g Früchte oder Spezialgelierzucker 500 g Zucker auf 1.000 g Früchte). Man sollte nur kleine Mengen in der Mikrowelle herstellen, da größere Mengen nicht an allen Stellen gleichmäßig erhitzt werden, so dass sie nicht so lange haltbar sind.
Kiwi-Birne: Die Kiwis dünn schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Birnen schälen, in Viertel schneiden, das Kerngehäuse entfernen. Ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Alles mit dem Gelierzucker vermischt in eine hohe Glasschüssel füllen und abdecken. In der Mikrowelle 5 Minuten bei 180 Grad erhitzen, dann einmal gut durchrühren, wieder abdecken und weitere 6 Minuten bei 600 Watt garen.

Tipp: Ich persönlich verwende immer 1/2 Päckchen Zitronensäure, die am Anfang mit dem Gelierzucker mit eingerührt wird. Mischungen können natürlich nach Geschmack gestaltet werden. Meine bevorzugten (jeweils zu gleichen Teilen): Erdbeer-Rhabarber, Erdbeer-Himbeere, Erdbeer- Ananas.

Rhabarber-Erdbeer-Konfitüre für die Mikrowelle

200 g Rhabarber
50 g Erdbeeren
2 El Zitronensaft
250 g Gelierzucker

Rhabarber waschen und in kleine Stücke schneiden, die Erdbeeren putzen und klein schneiden, zusammenmischen, Zitronensaft und Gelierzucker unterrühren und 6-7 Minuten bei 600 Watt kochen. Gegen Ende der Garzeit zwei- bis dreimal umrühren. Die Konfitüre heiß in ein sterilisiertes Marmeladenglas füllen und sofort verschließen

Tipp: Ich persönlich verwende immer 1/2 Päckchen Zitronensäure, die am Anfang mit dem Gelierzucker mit eingerührt wird. Mischungen können natürlich nach Geschmack gestaltet werden. Meine bevorzugten (jeweils zu gleichen Teilen): Erdbeer-Rhabarber, Erdbeere-Himbeere, Erdbeere- Ananas.

Marmelade mit Alkohol

Marmelade mit Alkohol.....	233
Ananas-Erdbeer-Marmelade	234
Bananenmarmelade "India".....	234
Erdbeer-Sekt-Marmelade	235
Feigenmarmelade	235
Kastanienmarmelade mit Kirsch.....	235
Kiwi-Marmelade.....	236
Kumquat-Orangen-Marmelade mit Schuss	237
Kumquats-Marmelade	237
Limetten-Marmelade	238
Margarita-Marmelade	238
Pfirsich-Sekt-Marmelade	238
Pflaumenmarmelade mit Rum, Madeira oder Armagnac	239
Pina Colada Marmelade.....	239
Rumtopf-Marmelade.....	239
Sekt-Kiwi-Marmelade	240
Vogelbeer-Apfel-Marmelade mit Gin	240

Würzige Pflaumen-Marmelade	241
Zitronenmarmelade.....	241

Ananas-Erdbeer-Marmelade

Zutaten:

500 g Erdbeeren
500 g Ananas
2 Zitronen
1/2 kg Gelierzucker 2:1
2 cl Cointreau (Orangenlikör)

Zubereitung:

Zerkleinern Sie die Erdbeeren und die Ananas und pürieren Sie sie grob. Bringen Sie die Masse mit dem Zitronensaft und dem Gelierzucker zum Kochen und lassen Sie sie für etwa 3 Minuten sprudelnd kochen. Rühren Sie den Cointreau unter und füllen Sie die Marmelade heiß in Einmachgläser.

Bananenmarmelade "India"

2 Bananen
250 g Gelierzucker
2 El Wasser
2 El Weißwein
1 Zitrone; Saft
1 Prise Ingwer
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 Eigelb

Die Bananen gut mit einer Gabel zerdrücken, mit Gelierzucker, Wasser und Wwein verrühren und zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen und den Zitronensaft zufügen. Mit Salz, Pfeffer und Ingwer wuerzen. Unter die heis-se, aber nicht mehr kochende Marmelade das verquirlte Eigelb rühren. Diese Marmelade eignet sich auch hervorragend als feine Tunke zu Fleisch- fondues.

Erdbeer-Rotwein-Marmelade

Zutaten:

850 g Erdbeeren, 1P. Gelierpulver, 1150 g Zucker, 250 ml Chianti-Wein, 1P. Zitronensäurepulver.

Zubereitung:

Man wäscht die Erdbeeren, lässt das Wasser abtropfen und entstielt sie. Ein Drittel der Erdbeeren wird leicht zermust, der Rest wird geachtelt. Das Gelierpulver wird mit 1 Esslöffel Zucker verrührt und zusammen mit den Erdbeeren, dem Wein und der Zitronensäure in einem großen Topf unter Rühren erhitzt. Sobald die Mischung kocht, gibt man den restlichen Zucker dazu und lässt 1 Minute kochen. Nach dieser Zeit wird der entstandene Schaum abgehoben und noch fast kochend in Gläser abgefüllt.

Erdbeer-Sekt-Marmelade

750 g Erdbeeren
250 ml Sekt
5 g Zitronensäure
1 Paket Gelierzucker 2 : 1

Feigenmarmelade

750 g Feigen waschen, abtrocknen, in kleine Stücke schneiden

1/8 l Rotwein
1 Zimtstange
2 Stück Sternanis
100 g Zucker

zufügen, 4-6 Stunden (oder über Nacht) zugedeckt und kühl ziehen lassen.

In einem großen Topf geben, 1000 g Gelierzucker und abger. Schale einer Zitrone untermischen.

4-6 Min. sprudelnd kochen lassen, Zitronensaft einrühren und heiß abfüllen.

Die Gewürze natürlich vorher wieder rausfischen, geht am einfachsten, wenn sie im Mullsäckchen mitgekocht werden.

Kastanienmarmelade mit Kirsch

1600 g Kastanien

1 kg Zucker
1 l Wasser
1 1/2 Tl Vanillezucker
35 g Kirschwasser

Die Kastanien mit einem Messer kreuzweise einritzen. In einen Kochtopf legen, mit Wasser bedecken und 10 Minuten kochen. Die Kastanien abschütten, schälen und von der Haut befreien. Nun nochmals in den Kochtopf geben, mit frischem Wasser bedecken und etwa 40 Minuten auf kleinem Feuer weich kochen. Das Wasser abgießen und die Kastanien durch ein feines Sieb streichen. Den Zucker in einem Topf leicht karamellisieren. Mit Wasser ablöschen und so lange kochen lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Das Kastanienpüree mit dem Vanillezucker dazumischen und alles bei niedriger Temperatur etwa 15 Minuten um rund ein Viertel einkochen lassen. Den Kirsch unterrühren, die Marmelade sofort in vorgewärmte Gläser füllen und verschließen

Kiwi-Marmelade

1 kg Kiwis, SEHR REIF
1 Orange
1 Limette
1 kg Gelierzucker
1/3 dl Cointreau

Kiwis schälen, in Stückchen schneiden und in eine Schüssel tun. Orange und Limette auspressen, Saft über die Kiwis gießen, Zucker zugeben, mischen und 10 bis 12 Stunden ziehen lassen. Aufkochen - dabei ständig rühren - und 1 Minute kochen lassen. Von der Platte nehmen, Cointreau zugeben, gut mischen und in Marmeladegläser füllen, sofort verschließen

Kiwi-Marmelade mit Schuss

1300 g Kiwi vorbereitet gewogen 500 g Extra-Gelierzucker (2:1) 1 pk Orangenback 30 ml Zitronensaft 30 ml Cointreau

Kiwi schälen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Früchte mit Gelierzucker, Zitronensaft und Orangenschale mischen und 5-6 Stunden ziehen lassen. Fruchtmasse unter Rühren zum Kochen bringen und sprudelnd kochen lassen (Dauer siehe Angabe auf der Zuckerpackung). Topf vom Herd nehmen, Cointreau einrühren und Marmelade sofort in die Gläser füllen.

Kornelkirschenmarmelade

1800 g Knorpelkirschen
3 dl Rotwein
2 dl Wasser
800 g Gelierzucker

Die Knorpelkirschen waschen, entsteinen und in eine tiefe Schüssel geben. Mit Wasser übergießen und über Nacht zugedeckt stehen lassen. Das Wasser abgießen. Die Kornelkirschen mit dem Rotwein und dem Wasser unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Anschließend durch ein Sieb streichen und das Mus mit dem Zucker aufkochen. 10 Minuten simmern lassen, abschäumen, in vorgewärmte Gläser füllen und sofort verschließen.

Kumquat-Orangen-Marmelade mit Schuss

4 Orangen; den Saft davon
250 g Kumquats; gewaschen und in dünnen Scheiben
500 g Gelierzucker
1 Msp. Zimt
1 Msp. Nelken, gemahlen
4 EL Rum; z.B. Pott 40

Alle Zutaten bis auf den Rum zum Kochen bringen und ca. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dann den Rum einrühren. In Gläser füllen und verschließen.

Kumquats-Marmelade

Die Zutaten:

500 g Kumquats (vorbereitet gewogen)
500 g Kölner Gelierzucker 1:1
1 TI frisch geriebener Ingwer
1 Gläschen Cointreau (Orangenlikör)

So gelingt es:

Die Kumquats waschen, abtrocknen und in feine Scheiben schneiden, dabei die Kernchen entfernen. Die Früchte mit Gelierzucker und Ingwer vermischen und zugedeckt 3-4 Stunden durchziehen lassen. Dann unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Orangenlikör unterrühren und die Marmelade sofort in Gläser füllen und diese verschließen.

Limetten-Marmelade

750 g Limetten
300 ml Orangenlikör
225 g Flüssiges Geliermittel
2 kg Zucker
1,5 Wasser

1200 g der Masse Limetten in Scheiben schneiden, in Wasser über nacht stehen lassen. Eine Stunde bei schwacher Hitze mit dem Likör kochen lassen, die angegebene Menge der Masse abwiegen, mit Zucker verrühren und zwei Minuten aufkochen. Geliermittel unterrühren und alles in die Gläser füllen

Margarita-Marmelade

160 ml Tequila
80 ml Triple Sec
160 ml Limonensaft; frisch gepresst
2 El Limonenschale; gerieben
750 g Zucker
80 ml flüssiges Pektin Tequila,

Triple Sec, Limonensaft und -schale sowie Zucker in einem schweren Topf bei mittlerer Temperatur unter Rühren zum Kochen bringen. Sobald sich der Zucker aufgelöst hat, das Pektin zugeben und 1 Minute unter rühren kochen lassen. Die Marmelade in warme, sterilisierte Gläser füllen und luftdicht verschließen. Bewahrt man sie verschlossen im Kühlschrank auf, ist sie bis zu 2-3 Monate haltbar. Anmerkung: Diese Marmelade bezieht ihr Aroma - wie der mexikanische Drink - aus Limonensaft, Tequila und Triple Sec, einem Orangenlikör. Sie schmeckt gut zu Crackern mit Frischkäse und zu Mais-Muffeins.

Pfirsich-Sekt-Marmelade

800 g Reife Pfirsiche; das sind geputzt ca. 3/4 der Menge
400 ml Sekt, trocken
2 cl Himbeersirup; bis zur doppelten Menge
1 Zitrone; Saft davon
1200 g Zucker
225 ml Geliermittel, flüssig
1 pk Zitronensäurepulver

Pfirsiche heiß überbrühen, kalt abschrecken, Haut abziehen, halbieren, entsteinen. In kleine Stücke teilen und im Elektro-Mixer musig pürieren. Pfirsichmus, Sekt, Himbeersirup und Zitronensaft mit dem Zucker in einen großen Topf geben. Unter Rühren zum Kochen bringen. Fruchtmasse 2

Minuten sprudelnd kochen lassen, dann flüssiges Geliermittel (vorher gut schütteln) unterrühren. Kurz aufwallen lassen. Zitronensäure unterrühren. Marmelade abschäumen und heiß randvoll in die Gläser füllen

Pflaumenmarmelade mit Rum, Madeira oder Armagnac

1 kg Pflaumen entsteint gewogen, gut zerkleinern, mit
1 kg Gelierzucker,
6-8 Sternanis oder etwas Stangenzimt und dem Saft
einer Zitronen
4 Minuten sprudelnd kochen lassen und
3-4 EL Rum, Madeira oder Armagnac unterrühren,
heiß in Gläser füllen.

Pina Colada Marmelade

1,5 kg Ananasfleisch
500 g Gelierzucker 3:1
225 ml Kokosmilch
1/8 l weißer Rum
1 Pack. Zitronensäure (5g)

Die Ananas in sehr feine Würfel schneiden und mit den restlichen Zutaten in einem Topf verrühren.

Bei starker Hitze, unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und mindestens 3 Minuten kochen. Heiß in Gläser füllen.

Man kann die Masse auch vor dem Abfüllen pürieren.

Ergibt 5 Gläser à 450 ml

Rumtopf-Marmelade

200 g Pflaumen
200 g Kirschen
200 g TK-Beeren (am Besten gemischt)
500 ml Rum
1 kg Gelierzucker
je 1/2 TL Zimtpulver und Nelkenpulver

Pflaumen und Kirschen waschen, entsteinen, Pflaumen klein schneiden, Kirschen halbieren, gemeinsam mit den Beeren, Rum und den Gewürzen zum Kochen bringen und weichkochen, den Gelierzucker einrühren, noch mal aufkochen und in Gläser abfüllen

Sekt-Kiwi-Marmelade

400 ml Sekt
1 Zitrone, nur Saft
1 Orange, nur Saft
6 Kiwi
1 Beutel Gelfix
1 kg Zucker

Sekt in einen Kochtopf gießen, Zitronen- und Orangensaft, sowie die geschälten, grob gewürfelten Kiwi zugeben. Vom Zucker 2 Essl. voll abnehmen, mit dem Gelfix mischen und im Topf mit der Sekt-Früchtemasse verrühren. Topfinhalt unter ständigem Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse sprudelnd kocht, restlichen Zucker zugeben. Das Ganze unter Rühren wieder zum Kochen bringen und ca. 1 Minute sprudelnd kochen lassen. Dann Topf von der Kochstelle nehmen und noch 5 Minuten weiterrühren, damit der Schaum wieder verschwindet. Marmelade in die vorbereiteten Gläser füllen. Sobald die Masse zu gelieren beginnt, Gläser hin- und herbewegen um die Fruchtstücke gleichmäßig im Glas zu verteilen. Der Abwandlung des Rezeptes mit Ananas, Rhabarber usw. sind keine Grenzen gesetzt.

Vogelbeer-Apfel-Marmelade mit Gin

600 g Vogelbeeren, entstielt gewogen
1 kg Zucker, extra fein
375 g säuerliche Äpfel, geschält und entkernt gewogen, gewürfelt
5 g Zitronensäure
3 (0,06 l) Schnapsgläser Gin

Vogelbeeren gründlich waschen und antropfen lassen, dann erst mit einer Gabel von den Rispen streifen und in einer Schüssel leicht zerdrücken, mit 500 g Zucker mischen und etwa 1 Std. Saft ziehen lassen. Dann mit dem restlichen Zucker und den Äpfeln unter Rühren musig kochen. Nach dem ersten Aufkochen die Zitronensäure einrühren und die Marmelade noch knapp 1 min kochen lassen. Vom Herd nehmen und den Gin bis auf einen kleinen Rest dazugeben. Die Marmelade in sehr heiß ausgespülte und gut

getrocknete Gläser füllen. Pergamentpapier auf die Größe des Glasinnerdurchmessers schneiden, mit dem restlichen Gin tränken und auf die Marmelade legen. Gläser mit Schraubdeckeln oder Einmachcellophan verschließen und kühl und dunkel aufbewahren.

Marmelade als Beilage zu kräftigen Ragouts oder Wildgerichten, aber auch zum Überglänzen von gebratenem Geflügel.

Würzige Pflaumen-Marmelade

1/8 l Rotwein
2 pk Glühweingewürz (2 Beutel a 2g)
2 kg Pflaumen
400 g Zucker
2 Zitronen;

unbehandelt Rotwein und Gewürzbeutel in einem Topf erhitzen. Danach 5 Minuten ziehen lassen. Inzwischen Pflaumen waschen und entsteinen. Den Gewürzbeutel entfernen. Vorbereitete Pflaumen, die Hälfte des Zuckers und Rotwein vermischen. Unter häufigem Rühren ca. 30 Minuten kochen lassen. Die andere Hälfte des Zuckers untermischen, bei schwacher Hitze ca. 2 Stunden köcheln lassen. Ab und zu umrühren. Zitronen heiß waschen, trockenreiben und in Scheiben schneiden. 1/2 Stunde vor Ende der Kochzeit unter die Marmelade rühren. Heiß in vorbereitete Gläser füllen.

Zitronenmarmelade

500 g Zitronen
500 g Würfelzucker
2 El guter Malt Whisky schottischer

Zitronen waschen und bürsten. In einen großen Topf geben und mit kaltem Wasser bedecken. Aufkochen, Hitze reduzieren und 30 Minuten köcheln lassen bzw. bis sie sich leicht mit der Messerspitze einstechen lassen. Abgießen und erkalten lassen. Die Zitronen quer in dünne Scheiben schneiden. Zitronenscheiben und Zuckerwürfel bei kleiner Flamme in einem Edelstahltopf aufsetzen. Ständig rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Unter mehrmaligem Umrühren zum Kochen bringen, damit die Zitronenscheiben nicht am Boden kleben bleiben. Kochen, bis der Sirup 95°C erreicht hat und die Zitronen durchsichtig sind. Gegebenenfalls abschäumen, Whisky dazugießen und etwa 5 Minuten weiterkochen bzw. bis die Masse den Löffel überzieht. Die Marmelade in sterilisierte Gläser füllen und nach Anweisung verschließen. 15 Minuten in kochendem Wasser sterilisieren und abkühlen lassen. Verschlüsse überprüfen und die Gläser in den Kühlschrank stellen. Die Marmelade kann bis zu 1 Monat aufgehoben werden.

Marmelade + Konfitüre , HP Kratz

Marmelade + Konfitüre , HP Kratz	242
Aprikosen - Konfitüre mit Estragon.....	242
Brombeere - Birnen - Konfitüre mit Thymian	242
Ebereschbeeren - Apfel – Konfitüre.....	243
Erdbeermarmelade mit Holunderblüten.....	243
Kürbismarmelade.....	244
Lavendelgelee	244
Löwenzahnhonig und Gelee.....	245
Pflaumenmus	245
Schwarzkirsch – Konfitüre.....	246
Waldmeistergelee	246

Aprikosen - Konfitüre mit Estragon

Zutaten:

2 kg Aprikosen - reif
8 Aprikosensteine
2 kg Gelierzucker
½ El Estragonblätter - gehackt

Zubereitung:

Die Aprikosen entsteinen und in sehr dünnen Scheiben schneiden.
Die Aprikosensteine aufschlagen, die Kerne blanchieren, schälen und grob hacken.

Die Aprikosen mit den Kernen und dem Gelierzucker vermischen und langsam zum Kochen bringen.

5 bis 10 Minuten kochen.

Den Schaum entfernen, den Estragon einrühren, die Konfitüre kochend heiß in Gläser abfüllen und sofort verschließen.

Brombeere - Birnen - Konfitüre mit Thymian

Zutaten:

600 g Brombeeren
400 g Birnen - vorbereitet gewogen
500 g Gelierzucker 2:1
Saft einer Zitrone
3 Zweige frischer Thymian

Zubereitung:

Die Brombeeren verlesen, vorsichtig waschen, abtropfen lassen.

Die Birnen in kleine Stückchen schneiden.

Die Fruchtmasse mit Gelierzucker, Zitronensaft und den Thymianzweigen gut vermischen und zugedeckt 3-4 Stunden durchziehen lassen.

Dann unter Rühren zum Kochen bringen, 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Thymianzweige entfernen.

Die Konfitüre heiß in Gläser füllen und sofort mit Twist - off - Deckeln verschließen

Ebereschenbeeren - Apfel – Konfitüre

Zutaten:

600 g Ebereschenbeeren

400 g Äpfel - vorbereitet gewogen

2 Vanillestangen

2 Zimtstangen

1 kg Gelierzucker

Zubereitung:

Die gewaschenen Ebereschenbeeren 24 Stunden in die Tiefkühltruhe legen - sie sind

dann weniger bitter.

Dann mit einer Essiglösung - je zur Hälfte Essig und Wasser - übergießen und über Nacht stehen lassen.

Dann abschütten und mit frischem Wasser etwa 15-20 Minuten weich kochen.

Die Beeren auf einem Sieb abtropfen lassen.

Die Äpfel in kleine Würfel schneiden, das Mark aus den Vanillestangen herausschaben.

Fruchtmasse und Gewürze mit Gelierzucker verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen.

4 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Die Zimtstangen entfernen.

Die Konfitüre heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Erdbeermarmelade mit Holunderblüten

2 kg Erdbeeren; sehr reif

2 kg Gelierzucker

2 Holunderblütendolden

Die Erdbeeren waschen, auf Küchenpapier trocknen lassen, entstielen und in Viertel schneiden. Die Erdbeeren mit dem Gelierzucker vermischen und in einem passenden Kochtopf unter Rühren zum Kochen bringen.

Etwa 10 Minuten köcheln lassen und abschäumen.
Inzwischen sauber gewaschene Gläser vorwärmen.
Die abgezapften Holunderblüten auf die Gläser verteilen und die Erdbeermarmelade heiß einfüllen.
Sofort verschließen.

Kürbismarmelade

Zutaten

Für 1 1/2 Liter:

250 g getrocknete Aprikosen

1,2 kg weichfleischiger Kürbis (z. B. Gelber Zentner)

Mark von 4 Vanilleschoten

1/2 l Orangensaft

fein abgeriebene Schale von 1 Orange (unbehandelt)

3 El Zitronensaft

500 g Gelierzucker 2:1

Zubereitung

1. Die Aprikosen vierteln. Kürbis in Spalten schneiden, entkernen und schälen. 750 g Fruchtfleisch abwiegen und 2 cm groß würfeln. Aprikosen, Kürbiswürfel, Vanillemark und Orangensaft miteinander mischen und im geschlossenen Topf bei milder Hitze in ungefähr 20 Minuten weich garen.

2. Dann fein pürieren. Orangenschale, Zitronensaft und den Gelierzucker untermischen. Unter Rühren zum Kochen bringen und genau 3 Minuten sprudelnd kochen. Sofort von der Herdplatte nehmen und in gut gereinigte Twist-off-Gläser füllen. Die Gläser sofort verschließen. Kühl gelagert hält sich die Marmelade etwa 3 Monate

Lavendelgelee

Zutaten :

200 ml Trockener Champagner; oder

- Trockener Weißwein

200 ml Apfelsaft, ungesüßt

6 cl Creme de Cassis

60 g Zucker

2 El. Zitronensaft

30 g Lavendelblüten

4 Tl. Gelatine

4 El. -Wasser

Zubereitung :

Dieses exotische und außergewöhnliche Gelee gibt es bei John McGeever in der Congham Hall in Norfolk. Es kann sowohl - zusammen mit einer Creme - als exklusives Dessert als auch als eine nicht-alltägliche Beilage zu Wild gegessen werden.

Den Champagner oder Weißwein mit dem Apfelsaft, dem Cassis, Zucker und Zitronensaft vorsichtig erhitzen. Die Lavendelblüten hineingeben und zugedeckt ungefähr 10 Minuten ziehen lassen.

Die Gelatine im Wasser aufweichen lassen, dann leicht erwärmen, bis sich die Gelatine vollständig aufgelöst hat.

Die Lavendelblüten aus dem Sud herausnehmen und durch ein Tuch fest in die Flüssigkeit auspressen. Die Flüssigkeit erneut erwärmen, die aufgelöste Gelatine hinzufügen und umrühren. Das flüssige Gelee durch ein feines Sieb oder Tuch in ein Glas abgießen. Abkühlen und Gelieren lassen.

Im Kühlschrank hält sich das Lavendelgelee etwa 14 Tage

Löwenzahnhonig und Gelee

Zutaten:

125 g Löwenzahnblüten

1 unbehandelte Zitrone

1/4 unbehandelte Orange

300 ml Wasser

500 g Gelierzucker

Zubereitung:

Blüten, Zitrone und Orange mit dem Wasser aufkochen und eine Stunde ziehen lassen. Den Sud durch ein Sieb passieren, den Gelierzucker unterrühren und alles fünf Minuten kochen lassen. In Gläser füllen und verschließen.

Pflaumenmus

1 kg reife Pflaumen

2 Zimtstangen

4 - 6 Gewürznelken

Zucker nach Bedarf

Früchte waschen, entkernen und pürieren. Mit den Gewürzen zum Kochen bringen, auf kleiner Flamme unter Rühren eindicken lassen. Zucker nach Geschmack zugeben.

Das eingedickte , heiße Mus in Gläser füllen.

Schwarzkirsch – Konfitüre

1 kg schwarze Kirschen

1 kg Gelierzucker

1 - 2 EBl. Kirschwasser

Kirschen waschen und entsteinen. Zusammen mit dem Zucker in einen Topf geben und zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, Kirschwasser zugeben und heiß in Gläser abfüllen und gut verschließen

Waldmeistergelee

60 g Waldmeister

1/2 l trockener Weißwein (am besten ein Riesling)

1/2 l weißer Traubensaft

1250 g Gelierzucker

Den Waldmeister gründlich abspülen und mit Haushaltspapier trockentupfen.

Etwa 5 Zweige aus dem Bund ziehen, zusammen mit einem angefeuchteten Blatt Haushaltspapier in einen Frischhaltebeutel geben und in den Kühlschrank legen. Den übrigen Waldmeister grob hacken, in ein großes Glas geben und mit dem Wein begießen. Das verschlossene Glas kühl, aber nicht im Kühlschrank, über Nacht stehen lassen.

Am nächsten Tag den Traubensaft mit dem Gelierzucker mischen und unter Rühren so lange erwärmen, bis sich der Zucker gelöst hat. In der Zwischenzeit die zurückgehaltenen Waldmeisterblättchen von den Stielen zupfen. Den Wein durch ein Sieb abgießen.

Die Traubensaft-Zuckermischung bis kurz vor dem Kochen erhitzen, den Wein hineingießen und alles aufkochen lassen. Nach 10 Sekunden vom Herd nehmen und die Waldmeisterblättchen einrühren. Dann sofort in heiß ausgespülte Gläser füllen. Die Gläser mit Twist - off - Deckeln verschließen und während des Abkühlens mehrmals umdrehen, damit sich die Blättchen gut in dem Gelee verteilen.

Das Waldmeistergelee kühl aufbewahren.

Sirup, Mus, Honig

Sirup, Mus, Honig.....	246
Altländer oder Allgäuer Zwetschgenmus	247
Bayerisches Hollermus.....	247
Eingekochtes Zwetschgenmus	248

Erdbeersirup	248
Hagebuttenhonig	249
Hagebuttenmus (ohne Zucker)	249
Hagebuttenmus	249
Holunderblüten-Sirup	250
Löwenzahnhonig.....	250
Löwenzahnhonig.....	251
Pflaumenmus	251
Pflaumenmus	251
Pflaumenmus mit Cointreau	252
Pflaumenmus ohne viel Rühren.....	253
Pflaumenmus:	253
Pflaumenmus	254
Quittensirup, -gelee und -Käse.....	254
Sirup.....	254
Gelee	254
Käse	254
Quittensirup:	255
Schlehenmus mit Zwetschgen	255
Tannenhonig	256
Zwetschgenhonig.....	256
Zwetschgenhonig.....	256
Zwetschgenmus.....	256

Altländer oder Allgäuer Zwetschgenmus

3 1/2 kg Zwetschgen
 8 Gewürznelken; nach Geschmack auch etwas mehr
 5 Stangen Zimt 600 g Zucker
 Zwetschgen waschen und gut abtropfen lassen. Früchte halbieren, entsteinen und mit den Gewürzen in einen Bräter legen. 100 g Zucker darüber streuen und unterrühren. Im vorgeheizten Backofen bei 150 o C 30 Minuten schmoren lassen. In Abständen von 30 Minuten jeweils 75 g Zucker mit einem Bratenwender unter die Früchte rühren. Zwetschgen insgesamt vier Stunden kochen lassen. Fertiges Mus in Gläser füllen und gut verschließen

Bayerisches Hollermus

500 g Reife Holunderbeeren abgezupft
 500 g Reife Zwetschgen halbiert
 500 g Birnenschnitze geschält
 Evtl. auch Apfelschnitze

Etwas Essigwasser 100 g Zucker je Liter Kompott, nach Geschmack auch mehr 1 Stück Zimtrinde Auf Wunsch zum ANDICKEN etwas Mehl o. Stärkemehl ODER ganz wenig Grieß ODER eine mitgekochte Semmel Die reifen, abgezupften Holunderbeeren, die halbierten Zwetschgen und die geschälten Birnenschnitze, nach Belieben auch noch etliche Apfelschnitze werden mit etwas Essigwasser gut weichgekocht. Man gibt den Zucker und ein Stück Zimtrinde dazu. Das Kompott wird 30 Minuten bei 85 C sterilisiert. Bei Gebrauch dickt man es mit etwas Mehl oder Stärkemehl oder auch mit ganz wenig Grieß ein. Auch eine mitgekochte Semmel (Brötchen) ist zum Eindicken beliebt.

Eingekochtes Zwetschgenmus

3 kg Zwetschgen, halbiert und entsteint
700 g Zucker
2 Anissterne
5 Nelken
1 1/2 ts Ingwerpulver

Die Zwetschgen durch die große Scheibe des Fleischwolfes drehen, mit dem Zucker und den Gewürzen mischen (Sternanis und Nelken in ein Säcklein einbinden). Das Mus in einen gusseisernen Topf füllen und auf die unterste Rille des Backofens schieben. Bei voller Hitze aufkochen und bei mittlerer Hitze 1 Stunde weiterkochen lassen. Zwischendurch das Mus vom Rand Lösen. Die Garzeit ist beendet, wenn man auf der Oberseite mit einem Löffel Streifen ziehen kann. Das Gewürzsäckchen entfernen und das Mus heiß in saubere, vorgewärmte Gläser füllen und sofort gut verschließen.

Erdbeersirup

Zutaten

600 g Erdbeeren
500 g Zucker
500 ml Wasser

Zubereitung

Erdbeeren abbrausen, trockentupfen, entkelchen und zerschneiden Zucker im Wasser kochen, bis er gelöst ist. Die Früchte zugeben, nach dem erneuten aufkochen 1 Minute leise köcheln.

Leicht abgekühlt in ein feines Sieb geben, den Sirup ablaufen lassen. Dabei sanft mit einer Gabel nachhelfen, damit die Früchte nicht zu sehr ge-

presst werden und vor allem der Saft passiert wird. Den Sirup einmal aufkochen, in eine heiß ausgespülte Flasche füllen, sofort verschließen. Auf diese Weise erhält man etwa 1/2 l Erdbeersirup der Spitzenklasse. Im Kühlschrank ca. 3 Monate haltbar.

Hagebuttenhonig

500 g Hagebutten entkernt gewogen

250 ml Rotwein oder Wasser Honig

Die entkernten Hagebutten in eine Schüssel geben, mit Flüssigkeit begießen, zudecken und an einem kühlen Ort 8 bis 10 Tage stehen lassen, täglich rühren. Anschließend durchpassieren. Den Honig (gleiche Menge wie Hagebuttenmark) ins Wasserbad stellen, bis er flüssig ist. Vorsicht: das Wasser darf nicht wärmer sein als 40 Grad, da sonst die gesunden Wirkstoffe des Honigs zerstört werden. Den flüssigen Honig sehr langsam in den Hagebuttenbrei einrühren (benötigt ca. 1 Stunde), in saubere, trockene Gläser mit Drehverschluss einfüllen, verschließen und im kühlen Keller aufbewahren.

Hagebuttenmus (ohne Zucker)

2 kg Kleine Hagebutten

250 ml Weißwein oder Portwein

Die roten Scheinfrüchte der Hunds- oder Heckenrose sammeln. Stiele und Blüten abschneiden. Die Früchte aufschneiden, die Kerne entfernen - dabei mit dünnen Handschuhen aus Folie arbeiten, weil die Härchen zwischen den Kernen starkes Jucken verursachen. Hagebutten waschen, mit dem Wein in ein hohes Gefäß geben, zudecken und kühl stellen. Täglich umrühren, nach 8 Tagen pürieren und durch ein Sieb streichen. Hagebuttenmus bis 2 cm unter den Rand in Gläser geben, verschließen, in kaltem Wasser langsam erhitzen und einkochen, 20 Minuten bei 90 Grad.

Hagebuttenmus

1 kg Hagebutten

1/2 l Wasser

150 g Honig

Zitronen- oder Orangenschale oder frisch geriebener Ingwer

Die Hagebutten waschen. Stiel und Blütenansatz abschneiden. Die Hälfte in einen Topf geben und knapp mit Wasser bedeckt in 15-20 Minuten sehr

weich kochen. Das Wasser abgießen und die zweite Hälfte der Hagebutten darin kochen. Die Hagebutten passieren (flotte Lotte). Nach Geschmack mit Honig süßen und beliebig würzen. Das Mus in heiß ausgespülte Gläser füllen und im Kühlschrank aufbewahren (ca. 2 Wochen). Größere Mengen, die nicht gleich verzehrt werden sollen, kann man einfrieren.

Holunderblüten-Sirup

Die Zutaten:

10-12 Holunderblütendolden
4 Zitronen (unbehandelt)
1/4 l Obstessig
1,5 kg Diamant Einmachzucker

So gelingt es:

Die Dolden gut ausschütteln (möglichst nicht waschen); sonst ganz kurz unter fließendes Wasser halten. Die Zitronen waschen, in Scheiben schneiden; Holunderblüten und Zitronenscheiben mit 1 l Wasser übergießen und zugedeckt 5-6 Tage kühl stehen lassen. Dann absieben, die Flüssigkeit mit Obstessig und Zucker verrühren, zum Kochen bringen und gut durchkochen lassen. Zuletzt in Flaschen füllen und verschließen.

Löwenzahnhonig

(Hummelhonig)

200 Löwenzahnblüten
1 l Wasser
1 kg Zucker
4 El Zitronensaft

Die Löwenzahnblüten etwas ausschütteln, damit die evtl. darin sitzenden Käfer herausfallen. Das Wasser mit den Blüten 15 Minuten kochen, auf ein Sieb schütten, etwas ausdrücken. Den aufgefangenen Saft mit Zucker und Zitronensaft 15 Minuten sprudelnd kochen lassen, Gelierprobe machen, sofort in Gläser füllen und verschließen

Löwenzahnhonig

Vorbereitungszeit ca. 25 Minuten

Zutaten:

- 1 kg Löwenzahnblüten
- 1 Zitrone
- 1 l Wasser
- 1 kg Zucker

Zubereitung:

Löwenzahnblüten mit Wasser und dem Saft der Zitrone 20 Minuten kochen, dann abseihen, den Zucker dazugeben und bis zur Geleeprobe kochen.

Pflaumenmus

Die Zutaten:

- 2,5 kg Pflaumen/Zwetschgen (sehr reif)
- 500 g Diamant Einmachzucker
- 1 Stück Zimtstange oder 5 - 6 Nelken

So gelingt es:

Die gewaschenen, gut abgetropften Pflaumen durchschneiden und entsteinen. Die Früchte mit Zucker und Gewürzen vermischt in einen Topf geben und über Nacht durchziehen lassen. Dann die Masse einmal gut durchkochen lassen, in die gut gereinigte Fettpfanne des Backofens füllen, auf die mittlere Schiene schieben und bei 150 - 170 °C eindünsten lassen. Das dauert etwa 1 1/2 Stunden; in der ersten Stunde die Backofentür spaltbreit geöffnet lassen, die Fruchtmasse gelegentlich durchrühren. Wenn das Mus dick eingekocht ist, die Gewürze entfernen, und die Masse in Gläser oder kleine Steintöpfe füllen. Die Gläser mit Twist-Off-Deckeln verschließen; das Mus in den Steintöpfen mit Pergament abdecken, darauf etwas Rum geben, mit Einmachhaut verschließen.

Pflaumenmus

Zutaten für ca. 6 Gläser a 400 ml

3 kg sehr reife Pflaumen oder Zwetschgen

Je 2 Msp. Sternanis, Nelken, Zimt, Koriander und Muskatblüte, gemahlen, oder

1/2 Pck. Lebkuchengewürz

500 g Zucker

ZUBEREITUNG

1. Die Früchte waschen, entsteinen und mit den Gewürzen in einem hohen Kochtopf bei schwacher Hitze zu Mus einkochen lassen. Dabei anfangs wenig und später ständig rühren. Wenn die Masse

dicklich zu werden beginnt, den Zucker zufügen und unter Rühren völlig auflösen.

2. Das Mus hat die richtige Konsistenz, wenn es beim Herausheben des Kochlöffels in dicken Klumpen in den Topf zurückfällt. Beim Rühren fließt die Masse nicht mehr zusammen, sondern bildet eine Straße. Ist diese Konsistenz noch nicht erreicht, die Masse unter Rühren so lange weiterkochen

3. Das Pflaumenmus in heiß ausgespülte Gläser füllen und verschließen.

Lisa 2004

Pflaumenmus mit Cointreau

3 Gläser (* 1 kg Pflaumen (entsteint)
1/2 Orange, unbehandelt; nur - die Schale
400 g Gelierzucker
4 Zimtstangen
50 ml Cointreau (*)
1 Rezept ergibt 3 Gläser # 300 ml

Die Pflaumen mit dem Schneidstab des Handrührers pürieren. Die Orange dünn schälen. Die Schale in sehr feine Streifen schneiden. Das Püree mit Gelierzucker, den Zimtstangen und der Orangenschale unter Rühren zum Kochen bringen. Unter ständigem Rühren 20 Minuten kochen. 5 Minuten vor Beendigung der Garzeit den Cointreau untermischen. Die Zimtstangen entfernen und das Mus sofort randvoll in die vorbereiteten Gläser füllen. Die Gläser schließen und für 5 Minuten auf den Deckel stellen. Gruß Inge

Pflaumenmus ohne viel Rühren

Zutaten

5 kg bereits entsteinte Pflaumen oder Zwetschgen
1,5 kg Zucker
je nach Geschmack:
1 Stück Ingwer
einige Gewürznelken
eine Stange Zimt

Zubereitung

Die entsteinten Pflaumen mit dem Zucker gut vermischen, 12 bis 16 Stunden, am besten über Nacht stehen lassen. Dann die Pflaumen erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Auf ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Den Saft mit den Gewürzen aufkochen und bei schwacher Hitze kochen lassen, bis ein dickflüssiger Sirup entstanden ist. Die Pflaumen durch einen Fleischwolf drehen oder mit dem Mixer pürieren. Mit dem Sirup mischen und alles zusammen noch 5 Minuten kochen lassen. Heiß in Gläser füllen und verschließen.

Um die Haltbarkeit zu verlängern, kann man unter die heiße Masse noch eine Tüte Einmachhilfe rühren.

Pflaumenmus:

2,5 kg halbierte Zwetschgen
350 g Zucker

Die halbierten Zwetschgen in ein tiefes Backblech geben und bei 160 Grad ca. 2,5 Stunden backen. Wenn die Masse etwas eingedickt ist mit dem Pürierstab zerkleinern und noch heiß in Gläser abfüllen.

Mit den verfeinerten Zutaten von love2cook stelle ich es mir aber noch feiner vor. Werde also in Zukunft sein Rezept verwenden.

Ich habe aber festgestellt, dass das Pflaumenmus manchmal sehr stark nach dickt. Daher sollte man darauf achten, dass es nicht zu dick wird noch streichbar bleibt

Kann diese Zubereitungsart aber wirklich nur empfehlen!!! Wird ein ganz leckeres Pflaumenmus.

LG Elvira

Pflaumenmus

Zutaten für ca. 6 Gläser a 400 ml

3 kg sehr reife Pflaumen oder Zwetschgen

Je 2 Msp. Sternanis, Nelken, Zimt, Koriander und Muskatblüte, gemahlen,
oder 1/2 Pck. Lebkuchengewürz

500 g Zucker

ZUBEREITUNG

1. Die Früchte waschen, entsteinen und mit den Gewürzen in einem hohen Kochtopf bei schwacher Hitze zu Mus einkochen lassen. Dabei anfangs wenig und später ständig rühren. Wenn die Masse dicklich zu werden beginnt, den Zucker zufügen und unter Rühren völlig auflösen.

2. Das Mus hat die richtige Konsistenz, wenn es beim Herausheben des Kochlöffels in dicken Klumpen in den Topf zurückfällt. Beim Rühren fließt die Masse nicht mehr zusammen, sondern bildet eine Straße. Ist diese Konsistenz noch nicht erreicht, die Masse unter Rühren so lange weiterkochen.

3. Das Pflaumenmus in heiß ausgespülte Gläser füllen und verschließen.
Lisa 2004

Quittensirup, -gelee und -Käse

Sirup

4 kg Quitten

1,5 l Wasser

400 g Zucker

Gelee

1 l Quittensirup

700 g Gelierzucker

Käse

1 kg Quittenmark

5 sl Gelatine

1 El Wasser oder 1 El Quittenschnaps

250 g Quark

150 ml Schlagsahne

80 g Puderzucker

Quittensirup:

die Quitten abtrocknen und dabei alles Pelzige abreiben. Die Früchte schälen und in Achtel schneiden. Blüten, Kernhaus und Stiel entfernen. Die Früchte mit kaltem Wasser und Zucker bei mäßiger Hitze langsam zum Kochen bringen. Etwa 50 Minuten leise ziehen lassen, aber nicht kochen. Die Quitten mit ihrem Saft in ein gebrühtes Gazetuch geben. Den kochendheißen Saft auffangen und bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen. Den Sirup in vorgewärmte Flaschen abfüllen und sofort gut verschließen. Das Quittenmark nicht wegwerfen, sondern zu Quittenkäse verarbeiten. Quittengelee: Quittensirup und Gelierzucker vermischen und langsam auf den Siedepunkt bringen. Drei bis vier Minuten durchkochen, sofort in vorgewärmte Gläser abfüllen und verschließen. Quittenkäse: eine alte Inner-schweizer Spezialität, die nichts mit Käse zu tun hat, jedoch zu würzigem Hartkäse serviert wird. Das Quittenmark durch ein feines Sieb streichen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, auspressen und mit dem lauwarmen Wasser oder Quittenschnaps auflösen. Mit dem Quark unter das Quittenmark mischen. Vor dem Stocken die mit Puderzucker gesüßte geschlagene Sahne darunter ziehen. Die Masse in kalte Formen füllen und 3 bis 4 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen. Vor dem Servieren stürzen.

Schlehenmus mit Zwetschgen

Zutaten

500 g Schlehen

500 g entkernte Zwetschgen (tiefgekühlt; da, wenn die Schlehen genießbar sind, die Zwetschgenzeit vorbei ist)

0,5 l Traubensaft

1 TL Zimt

Gewürznelken

1 kg Gelierzucker

Zubereitung

Schlehenfrüchte und Zwetschgen in Traubensaft aufkochen, unter Rühren bei kleiner Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen. Das Mus durch ein Sieb passieren, mit den Gewürzen abschmecken. Gelierzucker dazu geben und das Mus 5 Minuten kochen lassen. Heiß in Gläser füllen.

Wenn die blauen Früchte am blattlosen Strauch sichtbar werden, ist der Erntezeitpunkt noch lange nicht gekommen. Erst wenn mehrmals Fröste die Frucht haben durchfrieren lassen und die Haut beginnt schrumpelig zu werden, sollte mit der Ernte begonnen werden. Erst dann beginnt der Abbau der Gerbsäure in der Frucht und die Saftausbeute wird ergiebig. Früh gepflückte Früchte kann man im Gefrierfach entsprechend nachbehandeln.

Tannenhonig

500 g Tannenspitzen Wasser Zucker Die Tannenspitzen mit Wasser aufsetzen (Spitzen fingerbreit bedeckt) und 1 Stunde kochen. Zugedeckt über Nacht stehen lassen. Dann abseihen und auf 1 Liter Flüssigkeit 1 Kg Zucker zugeben. 3/4 bis 1 Stunde langsam ziehen lassen. Über Nacht stehen lassen, dann langsam zum Kochen bringen und in Gläser füllen.

Zwetschgenhonig

(Quotschehoink)

2,5 kg Pflaumen
1/2 kg Gelierzucker
1 Zimtstange

Die Pflaumen waschen und entkernen und zusammen mit dem Gelierzucker und der Zimtstange in einen großen Topf schichten und 24 Stunden durchziehen lassen. Dann ohne Umrühren zum Kochen bringen. 2 Stunden ohne Rühren kochen lassen, Zimtstange herausnehmen. Danach 5 Minuten mit dem Handrührgerät durchrühren. Heiß in Gläser füllen

Zwetschgenhonig

5 kg Pflaumen
500 g Gelierzucker
500 g Brauner Zucker (Kandisfarin)
1 TI Aniskörner
1 Zimtstange

4 El Weinessig Die Pflaumen waschen, entkernen und mixen. Alle Zutaten verrühren, in die Fettpfanne des Backofens oder einen großen Bräter füllen. Im Backofen bei 175 Grad 75 Minuten dick einkochen lassen. Dann die Masse gut durchrühren, Zimtstange herausnehmen und heiß in Gläser oder Steinguttöpfe füllen.

Zwetschgenmus

4 kg vollreife, am Stiel schon leicht runzelige Zwetschgen
1/2 ts Zimt
1/2 ts gemahlene Nelken
1/2 ts gemahlene Macis (=Muskatblüte)
1 Msp gemahlener Koriander

Die Zwetschgen gründlich waschen, entstielen und völlig trocken werden lassen. Dann halbieren und entsteinen, in einen großen, weiten Topf geben, damit die Flüssigkeit gut verdampfen kann. Die Gewürze zufügen und unter Rühren die Zwetschgen langsam erhitzen, bis sich der erste Saft bildet. Bei mäßiger Hitze und geöffnetem Topf weiterkochen. Ab und zu umrühren. Wenn das Mus richtig dick ist - nach 2-3 Stunden - kann es noch heiß in sterilisierte Twist-Off-Gläser gefüllt werden. Tipp: Wollen Sie das Mus für längere Zeit aufbewahren, sollten Sie die Gläser im Schnellkochtopf sterilisieren: Geben Sie etwas Wasser in den Topf und sterilisieren Sie auf Stufe 1 5 Minuten. Die Gläser zum Abtropfen auf frische, gebügelte Küchentücher stellen. Die Gläser sollten noch warm sein, wenn das heiße Mus eingefüllt wird.

Gesammelte Werke, von Renate1, www.chefkoch.de , 08.07.2004

PS

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.

Sowie freigeschalteten Rezepte, vom www.chefkoch.de teilweise mit den Kommentare , wenn sie zur Aufklärung verschiedener Begriffe beitragen konnten .

Musste teilweise die Überschriften, umstellen, damit ich sie besser sortieren konnte.

Bitte um Verständnis.

.aschra@t-online.de

Mit freundlichen Grüßen

Hans60

Zusammen gestellt www.hans-joachim60.de 27.11.2004