



Einleitung

In den folgenden Texten wird immer von Marmelade die Rede sein, obwohl es korrekter Weise Fruchtaufstrich heißen muss. Aber im Sprachgebrauch findet sich einfach kein geeigneteres Wort für Obst, das mit Zucker zu einer streichfähigen Paste verkocht wird. Und zum Thema Zucker gibt es das ein oder andere zu sagen: am liebsten koche ich mit dem ganz normalen weißen Haushaltszucker. Warum? Weil er die neutralste Süße mitbringt und den Früchten die Möglichkeit lässt, ihr Aroma voll zur Geltung zu bringen. Ein plus ist auch die konservierende Eigenschaft. Alternativen dazu gibt es einige, Rohrzucker oder Muscovade, um hier nur zwei zu nennen. Auch zuckerfreie Süßungsmöglichkeiten sind mittlerweile Trend beim Marmeladekochen. Sevia, Xylit und Aspartam eignen sich genauso zum süßen der Marmelade und es ist Ihnen überlassen, welche Süßungsart Sie verwenden.

Um einen fruchtigen Geschmack zu erhalten, koche ich meine Marmeladen im 2:1 Verhältnis, das heißt: zwei Teile Frucht, ein Teil Zucker. Als Gelierhilfe verwende ich Pektin 2:1, das speziell für die zuckerreduzierte Anwendung hergestellt ist. Das Pektin mische ich individuell zu den Früchten und dem Zucker. Das hat den Vorteil, dass ich die Konsistenz meiner Marmelade selbst bestimmen kann. Etwas flüssiger = weniger Pektin, etwas fester = mehr Pektin. Ein weiterer Vorteil ist, dass das Anmischen des Zucker-Pektin Gemischs keine Konservierungsstoffe enthält. Handelsüblicher Gelierzucker 2:1 oder 3:1 ist immer mit z.B. Sorbinsäure versehen, da der Zuckergehalt allein zum Konservieren nicht ausreichend ist. Erst ein Zuckergehalt von über 55% garantiert eine einwandfreie Konservierung. Trotzdem gelingt das Einkochen mit wenig Zucker und individuell beigemischem Pektin problemlos, wenn bei der Verarbeitung auf absolute Sauberkeit geachtet wird. Das heißt, die Gläser werden sauber gespült und bis zum Gebrauch für mindestens 10 Minuten bei 130 Grad in den Ofen gestellt. Die Deckel, auf Unversehrtheit überprüft, bis zum Gebrauch in heißes Wasser gelegt. Empfehlenswert ist es, in neue Deckel zu investieren, weil sich manche Geschmacks und Geruchsstoffe in dem Kunststoff dauerhaft festsetzen. Alle Arbeitsmaterialien wie Trichter, Rührlöffel oder Schöpfkelle sollten selbstverständlich auch sauber sein. Bei einer Menge von einem Kilogramm Frucht sollte der Topf ein Fassungsvermögen von ca. 5 Litern haben. Manche Früchte schäumen beim Kochen sehr stark, und wenn der heiße Schaum erst mal droht über den Topfrand zu laufen, ist alles zu spät! Ein weiterer Rat, um das wertvoll eingekochte Gut vor dem Verderben zu retten ist: abschäumen. Die im Schaum enthaltene Luft, Eiweißteilchen und andere Stoffe begünstigen den Verderb der Marmelade, wenn ohne Konservierung gearbeitet wird. Eine sorgfältig geklärte Marmelade ist nicht nur optisch schöner, sondern auch länger haltbar. Beim Kochen mit Pektin beginnt die Kochzeit an dem Punkt, an dem die Fruchtmasse heftig zu sprudeln beginnt. Ab dann starten in der Regel 4 Minuten Kochzeit, in der ich die Temperatur etwas nach unten regeln kann, aber der Kochvorgang ungehindert stattfinden soll. Währenddessen schöpfe ich schon die erste Schaumbildung ab. Nach Beendigung den Rest des Schaums abnehmen und zügig mit dem Abfüllen beginnen. Je heißer die Marmelade in die Gläser kommt und verschlossen wird, desto sicherer ist die Haltbarkeit. Die sogenannte Heißabfüllung funktioniert über den aufgesetzten Deckel. Der hat im Inneren einen eingearbeiteten Gummiring, der sich beim Abkühlen auf den Glasrand drückt und das Eindringen von Luft verhindert. Während des Abkühlens entweicht die warme Luft aus dem Gefäß und erzeugt den kleinen Unterdruck, der mit einem leichten Zischen beim Öffnen des Glases aufgehoben wird. Sichtbar wird dieser bei der Verwendung von Deckeln mit einem sogenannten Button, der beim Erkalten nach unten geht und beim Öffnen aufknackt. Entgegen aller Meinungen drehe ich die Gläser zum Abkühlen nicht um. Das Vakuum entsteht so oder so, lediglich der Glasrand

muss sauber und frei von Marmeladenresten sein. Nur bei den Marmeladen, wo sich z.B. Blütenblätter gleichmäßig verteilen sollen, stelle ich das Glas zeitweise auf den Kopf und drehe es beim Abkühlen.

Die so abgefüllten Marmeladen und Chutneys sind in der Regel gut ein Jahr haltbar. Manche halten die Farbe nicht, aber geschmacklich gibt es meist keine Beeinträchtigung. Lediglich die Zugabe von Nüssen oder Schokolade verringern die Haltbarkeit auf ca. 6-9 Monate, da die Fette ranzig werden können. Idealer Standort ist ein geschlossener Schrank im kühlen Keller. Den Chutneys tut es gut, vor dem Verzehr ungefähr 3 Wochen zu ruhen, damit sich die Gewürze optimal verteilen können.

Pektin als Gelierhilfe benötigt eine Säure zum Reagieren. In Fertigmischungen ist daher immer Zitronensäure beigemischt. Ich verwende frischen Zitronensaft, je nach Frucht etwas mehr (Erdbeeren, Aprikose) oder weniger (Sauerkirschen, Johannisbeeren).

Unentbehrlich ist auch der selbstgemachte Vanillezucker, sollte gemahlene Vanille nicht zu haben sein. Die Vanille in den Rezepten kann immer durch einen Esslöffel Vanillezucker ersetzt werden. Dafür ein Kilo Zucker in ein großes Bügelglas geben und mit einer aufgeschlitzten Vanilleschote spicken. Und wann immer eine Vanilleschote gebraucht wird, niemals wegschmeißen sondern unter Wasser säubern, trocknen lassen und in das Glas stecken. Von Zeit zu Zeit kann man die trockenen Schoten mit etwas Zucker im Mixer klein mahlen und die groben Stücke heraussieben. So sollte das Glas immer gefüllt sein mit herrlich duftendem echtem Vanillezucker!

Auch gut zum bevorraten ist Orangen- oder Zitronenzucker. Dafür die Schale einer Orange/Zitrone mit der Reibe abreiben und mit ca. 30g Zucker gut vermischen. In ein Glas mit Schraubdeckel geben und im Kühlschrank aufbewahren. Hält sich unbegrenzt, und ersetzt den frischen Abrieb zu 100%. Immer, wenn ich Bio-Zitronen oder Orangen verwende, reibe ich zum Schluss die Schale in mein Vorratsglas und fülle mit Zucker auf.

Faustregel für 6 Gläser Marmelade à ca. 200g: 1 Kg Frucht, fertig geputzt gewogen, 500g Zucker, 10g Pektin 2:1, mindestens 30ml Zitronensaft (Sortenabhängig). Um ein gleichmäßiges, fruchtiges Ergebnis zu erhalten sollte die Kochmenge 2 Kg nicht überschreiten. Bei größeren Mengen wird die Kochdauer zu lang, und alles, was Sie in der Luft an Aroma riechen fehlt später an Geschmack in der Marmelade!

Bei Gelee oder Marmelade, die nicht oder nur teilweise püriert werden soll, muss das Pektin unbedingt vorher mit dem Zucker gemischt werden, sonst klumpt es beim einrühren. Die Frucht-Zuckermischung für 4-5 Stunden stehen lassen zum Saft ziehen. Das Pektin grundsätzlich den kalten Früchten zufügen, dann erst aufkochen.

Neben Pektin gibt es noch weitere Gelierhilfen: Agar-Agar, Johannisbrotkernmehl oder auch Gelatine sind Alternativen. Die Haltbarkeit der Marmeladen ist unter Umständen erheblich geringer und man sollte ein klein wenig Buch führen und seine Erfahrungen dokumentieren.

Ein guter Topfschaber und Rührlöffel aus Edelstahl sind hilfreiche Arbeitsmittel. Ebenso ein Passiersieb (Flotte Lotte) mit unterschiedlichen Scheiben. Damit können beispielsweise Johannisbeeren oder Brombeeren nach dem Dünsten gut ausgedrückt werden. Die Fruchtpulpe kommt so zur Marmelade dazu und es gibt nicht so viel Abfall. Auch die Steine von Sauerkirschen bleiben in der groben Scheibe, Tomatenschalen und Kerne werden verlässlich aussortiert. Soll ein klares Gelee hergestellt werden, empfiehlt sich ein Durchschlag, der mit einem Mull- oder Passiertuch ausgelegt ist. Die gedünsteten Früchte tropfen ohne Druck über Nacht ab. Zurück bleibt oft noch viel Fruchtfleisch, dass zum Beispiel zu einem aufgesetzten Likör oder Fruchtleder verarbeitet werden kann. Ich verwende gerne einen Pürierstab. Entweder wird die gesamte Menge püriert, oder nur ein Teil davon. Das kann ich immer wieder neu entscheiden und so ausprobieren, welche Konsistenz mir am besten schmeckt.

Wer gerne Marmelade „mit Schuss“ genießt, wartet den kompletten Koch- und Abschäumvorgang ab. Erst unmittelbar vor dem Abfüllen werden auf 1 Kg Frucht 2-3cl. Alkohol nach Wahl zügig eingerührt. So bleibt vom Alkoholgehalt zumindest noch ein Teil übrig. Gut geeignet sind Rum, Whiskey, Brandy oder Fruchtliköre.

Für die Gewürzsäckchen, die in einigen Rezepten verwendet werden, eignen sich Teebeutel für losen Tee sehr gut. Mit einem Zwirn fest zubinden. Bei sehr groben Gewürzen einfach zwei Beutel ineinander stecken und dann erst füllen, damit er nicht reißt.

Hilfreich ist auch ein Melonenausstecher, der gut die Kerngehäuse von halbierten Birnen oder Äpfeln entfernt. Diese eignen sich dann zum Füllen oder einmachen und sehen optisch hübsch aus. Sind die Schätze erst mal im Glas und abgekühlt empfiehlt es sich, ein Etikett mit Sorte und Herstellungsdatum anzubringen. Spätestens nach der dritten Charge roter Marmelade verliert man den Überblick. Hübsch verpackt ist selbstgemachte Marmelade oder Chutney immer ein willkommenes Geschenk.

Marmelade

1. Erdbeermarmelade
2. Aprikosenmarmelade
3. Sauerkirschmarmelade

4. Himbeere-Zitrone
5. Saures Trio
6. Quitte -Orange

7. Apfelgelee
8. Himbeergelee
9. Schwarze Johannisbeeren- Gelee

10. Ananas-Banane-Chilli
11. Grüne Zebra mit Orange
12. Tomatenmarmelade

13. Sauerkirsche mit Nougatkern
14. Erdbeere Macchiato
15. Apfel Marzipan

16. Ananas Mango Kokos
17. Aprikose mit Mandeln
18. Sauerkirsche mit Walnuss und Lavendel

19. Rosé mit Rosenblüten
20. Riesling mit Trauben
21. Goldenes Trio

Erdbeermarmelade

Zutaten:

1,3 Kg reife Erdbeeren (oder 1Kg gefrorene Erdbeeren, aufgetaut)

500g Zucker

10g Pektin 2:1

80 ml Zitronensaft

etwas abgeriebene Schale einer Orange

¼ Tl. gemahlene Vanille

Zubereitung:

Erdbeeren kurz waschen und den Stielansatz entfernen. 1Kg fertig geputzte Erdbeeren abwiegen und mit dem Zucker, Pektin und Zitronensaft in einem großen, mindestens 5l fassenden Topf vermischen. Mit dem Pürierstab bis zur gewünschten Konsistenz pürieren. Alles zum Kochen bringen und sprudelnd ca. 4 Minuten kochen lassen. Dabei den entstehenden Schaum mit einer Schaumkelle immer wieder abschöpfen, bis die Marmelade klar ist. Zum Schluss die Orangenschale und die Vanille dazu geben, gut umrühren.

In die vorbereiteten Gläser füllen, sofort verschließen.

Ergibt ca. 6 Gläser à 200g, Haltbarkeit 6-9 Monate. Je nach Erdbeersorte verblasst die Farbe recht schnell und das Aroma lässt nach.

Kleine Variante:

900g Erdbeeren, 100g Orangenfilets, 500g Zucker, 10g Pektin, 80ml Zitronensaft.

Die kleingeschnittenen Orangenfilets erst nach dem Pürieren der Erdbeeren dazu geben, dass kleine Stückchen erhalten bleiben.

Aprikosenmarmelade

Zutaten:

1,5 Kg frische, reife Aprikosen
500g Zucker
10g Pektin 2:1
100ml Zitronensaft
etwas Orangenabrieb

Zubereitung:

300g Zucker in einem großen, mindestens 5 l fassenden Topf leicht karamellisieren. Nicht zu dunkel werden lassen, da er sonst bitter wird! Von den entsteinten und grob gewürfelten Aprikosen 1 Kg abwiegen. Restlichen Zucker mit Pektin mischen. Alle verbliebenen Zutaten auf einmal in den Topf geben und gut umrühren. Mit dem Pürierstab bis zur gewünschten Konsistenz pürieren. Zum Kochen bringen und sprudelnd ca. 4 Minuten kochen lassen. Ständig umrühren, da die Marmelade leicht anbrennt! Dabei den entstehenden Schaum mit einer Schaumkelle immer wieder abschöpfen, bis die Fruchtmasse klar ist.

In die vorbereiteten Gläser füllen, sofort verschließen.

Die Marmelade ist ohne Farb- und Geschmacksverlust 9 Monate haltbar.

Sauerkirschmarmelade

Zutaten:

1,5 Kg frische Sauerkirschen oder 1 Kg gefrorene, aufgetaute Sauerkirschen
500g Zucker
8-9g Pektin 2:1
30ml Zitronensaft
½ Tl. Zimtpulver
¼ Tl. gemahlene Vanille

Zubereitung:

Die Sauerkirschen sorgfältig entsteinen und mit allen anderen Zutaten, in einem großen, mindestens 5l fassenden Topf vermischen. Mit dem Pürierstab bis zur gewünschten Konsistenz pürieren. Dabei vorsichtig vorgehen, damit eventuell vorhandene Steine nicht zerschlagen werden und herausgenommen werden können! Alles zum Kochen bringen und sprudelnd ca. 4 Minuten kochen lassen. Dabei den entstehenden Schaum mit einer Schaumkelle immer wieder abschöpfen, bis die Marmelade klar ist.

In die vorbereiteten Gläser füllen, sofort verschließen.

Dankbare Marmelade, die auch ein „vergessen“ im Regal nicht übel nimmt!

Kleine Variante:

Wer lieber ganze Stücke in der Marmelade mag, nimmt ca. 500g Zucker auf 1 Kg Sauerkirschen und zuckert diese für 4-5 Stunden vor dem Kochen. Dann 200g Zucker mit Pektin mischen und mit den restlichen Zutaten dazu geben, Zitronensaft auf 50ml erhöhen.

Wie gewohnt kochen und abschäumen.

Beim Abfüllen darauf achten, dass die Kirschen gleichmäßig auf die Gläser verteilt sind! Um ein Aufschwimmen der Kirschen im Glas zu verhindern, die Gläser während des Erkaltes immer wieder drehen.

Himbeere-Zitrone

Zutaten:

900g frische Himbeeren verlesen, oder aufgetaute TK-Himbeeren

100g Zitronenfilets (Kerne sorgfältig entfernen)

500g Zucker

8-9g Pektin 2:1

Zubereitung:

Himbeeren in einen großen Topf geben und mit Zucker und Pektin mischen. Alles zum Kochen bringen und mit dem Pürierstab auf die gewünschte Konsistenz pürieren. Die Zitronenfilets dazu geben, 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Am Schluss den Schaum abschöpfen und zügig abfüllen. Sofort verschließen.

Herb-süße Marmelade, mit Frische Garantie für den Frühstückstisch!

Schmeckt am besten gleich nach dem Kochen, also nicht zu lange aufbewahren.

Saures Trio

Zutaten:

450g Johannisbeermark
300g Himbeeren verlesen
200g Sauerkirschen, entsteint
500g Zucker
9g Pektin 2:1
40ml Zitronensaft
¼ Tl. gemahlene Vanille

Zubereitung:

Alle Zutaten in einem großen, mindestens 5l fassenden Topf vermischen und mit dem Pürierstab bis zur gewünschten Konsistenz pürieren. Vorsichtig, damit eventuell vorhandene Steine von den Kirschen nicht zerschlagen werden und herausgenommen werden können. Alles zum Kochen bringen und sprudelnd ca. 4 Minuten kochen lassen. Den Schaum mit einer Schaumkelle immer wieder abschöpfen, bis die Marmelade klar ist.

In die vorbereiteten Gläser füllen, sofort verschließen.

Hält sich gut! Ein Jahr ist kein Problem.

Quitte –Orange

Zutaten:

500ml Quittensaft

300ml Orangensaft, selbst gepresst, mit Fruchtfleisch

500g Zucker

9g Pektin 2:1

40ml Zitronensaft

¼ Tl. gemahlene Vanille

Zubereitung:

Zucker mit Pektin vorab in einer Schüssel gut mischen.

Quitten und Orangensaft in den großen Topf geben, Zuckermischung unter ständigem Rühren einrieseln lassen, damit sich keine Klümpchen bilden.

Zum Kochen bringen und während der 4 Minuten sprudelnden Kochzeit den Schaum abnehmen. Zum Schluss die gemahlene Vanille einstreuen, gut umrühren.

Die klare Marmelade zügig abfüllen und gleich verschließen.

Schmeckt frisch am besten!

Apfelgelee

Zutaten:

750ml Apfelsaft

500g Zucker

8-9g Pektin 2:1

50ml Zitronensaft

¼ Tl. gemahlene Vanille

6 Zimtstangen

6 ganze Sternanis

Zubereitung:

Zucker und Pektin vorab gut durchmischen. Apfelsaft mit dem Zitronensaft in einen Topf geben, das Zuckergemisch unter Rühren einrieseln lassen. Alles zum Kochen bringen. Den weißen Schaum abschöpfen und zum Schluss die Vanille einrieseln lassen.

In jedes Glas nun erst eine Zimtstange und ein Sternanis legen, dann erst das geklärte Gelee einfüllen und gut verschließen. Während des Erkaltens das Glas immer wieder drehen, dann bleibt der Sternanis optisch hübsch im Gelee „schweben“.

Dem Apfelgelee vor dem Verzehr 2-3 Wochen Zeit geben, damit sich die Aromen von Zimt und Anis gut verteilen können.

Dann bald genießen, da sonst die Gewürze das Apfelaroma komplett überdecken!

Hübsches Mitbringsel in der Adventszeit...

Himbeergelee

Zubereitung:

Von ca. 1500g Himbeeren mit Hilfe des Dampfensafters 750ml Himbeersaft herstellen und abmessen.

500g Zucker

9g Pektin 2:1

50ml Zitronensaft

¼ Tl. gemahlene Vanille

Zesten von einer Bio Orange

Zubereitung:

Zucker mit Pektin vorab gut vermischen.

Himbeer- und Zitronensaft in einen großen Topf geben, Pektin-Zuckergemisch langsam einrühren.

Aufkochen und während der Kochzeit den Schaum abnehmen. Zur letzten Kochminute die

Orangenzesten und die Vanille dazu geben. Zügig abfüllen und verschließen.

Wer überhaupt keine Stückchen im Gelee haben möchte, schält die Orangenschale mit einem Sparschäler in dicken Streifen ab und fischt diese vor dem Abfüllen wieder aus dem Gelee heraus.

Herbes Schwarze Johannisbeeren- Gelee

Zutaten:

Mithilfe des Dampfsafters aus ca. 1800g Schwarzen Johannisbeeren

1 L Saft herstellen.

500g Zucker

10g Pektin 2:1

50ml Zitronensaft

¼ Stück Bio Orange mit Schale

1 Lorbeerblatt

Zubereitung:

Zucker und Pektin gut mischen. Johannisbeersaft in einen Topf füllen und mit dem Zuckergemisch verrühren. Sorgfältig arbeiten, damit sich keine Klümpchen bilden. Mit dem Orangenstück und dem Lorbeerblatt aufkochen lassen, Schaum abschöpfen und vor dem Abfüllen Gewürze wieder entfernen.

Verschließen und der Versuchung widerstehen, alles auf einmal aufzuessen!

Dieses herbe Gelee verfeinert auch Saucen und passt gut zur Käseplatte oder getrocknetem Schinken.

Ananas-Banane-Chilli

Zutaten:

700g Ananas

300g Banane

2-3 frische Chillischoten

500g Zucker

10g Pektin 2:1

50ml Zitronensaft

Zubereitung:

Ananas und Bananen in kleine Stücke schneiden und mit Zitronensaft, Zucker und Pektin in einen großen Topf geben.

Alles zum Kochen bringen und währenddessen bis zur gewünschten Konsistenz pürieren. Die Chillischoten von Kernen und weißem Häutchen befreien und in ganz feine Streifen schneiden.

Wenn die Kochzeit startet, erst den Schaum abschöpfen und in der letzten Kochminute die Chillies dazu geben. Abfüllen und verschließen.

Die Marmelade ist ein toller Begleiter zu Hühnchencurry mit Reis!

Dazu das Hühnchen in Streifen schneiden, mit einer grob gehackten Zwiebel scharf anbraten. Mit etwas Weißwein und Sahne ablöschen und 2 Eßl. der Marmelade einrühren. Einen gestrichenen Eßl. Currypulver dazu geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Grüne Zebra mit Orange

Zutaten:

1 Kg „Grüne Zebra“ (Tomatensorte, die in reifem Zustand grün bleibt)
1-2 Orangen
500g Zucker
10g Pektin 2:1
40ml Zitronensaft
2-3 Kardamomkapseln

Zubereitung:

Grüne Zebras kreuzförmig einritzen, überbrühen und die Schale abziehen. Den harten Strunk entfernen und grob zerkleinern. Abwiegen, Gewicht merken und mit Zucker, Zitronensaft und Pektin in den Topf geben.

Von den Kardamomkapseln die Samen auslösen und im Mörser fein zerkleinern. Zu den Tomaten geben und alles so lange erwärmen bis sich der Zucker gelöst hat, dann bis zur gewünschten Konsistenz pürieren. Den restlichen Betrag, der bis zu 1 Kg Fruchtmasse noch fehlt, mit Orangenfilets und Saft auffüllen. Wer einen kräftigen Orangengeschmack mag, kann noch ein wenig Orangenschale abschälen und fein geschnitten dazu geben. Sprudelnd kochen lassen, dabei immer wieder abschäumen. Die klare Marmelade abfüllen und verschließen.

Leckere Beilage auch zur Käseplatte!

Tipp:

Schalen vom Kardamom in einem extra Gefäß aufheben und sammeln! Entweder als Tee aufbrühen, oder mit anderen Gewürzen vermischen und in einem Teebeutel in Saucen oder Chutneys mitkochen. Die Schalen haben noch sehr viel Aroma!

Tomatenmarmelade

Zutaten:

Ca. 1,3 Kg Tomaten

700g brauner Kandiszucker

8g Pektin 2:1

30ml Zitronensaft

1 Vanilleschote

1 Zimtstange

Zubereitung:

Tomaten kreuzförmig einritzen und überbrühen. Haut abziehen und den grünen Strunk ausschneiden. 1 Kg abwiegen und grob zerkleinern.

Alle Zutaten bis auf die Gewürze in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen. Mit dem pürieren so lange warten, bis sich der Kandiszucker vollständig gelöst hat. Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herauskratzen und mit der Zimtstange zu den Tomaten geben.

Wie gewohnt kochen und während der Kochzeit den Schaum abnehmen.

In kleine Gläser füllen und sofort verschließen.

Passt hervorragend zu gegrilltem Rindfleisch, zu Feta-Käse oder auf einem gerösteten, mit Knoblauch abgeriebenen Baguette.

Sauerkirsche mit Nougatkern

Zutaten:

1 Kg Sauerkirschen, fertig geputzt und entsteint

500g Zucker

8g Pektin 2:1

50 ml Zitronensaft

¼ Tl. gemahlene Vanille

200g Nougat

Zubereitung:

Den Nougat in 7 gleich große Teile schneiden und jedes Stück zu einer etwas länglicheren Rolle formen. Kirschen mit den restlichen Zutaten im Topf erhitzen, nicht zu sehr pürrieren. Achtung, Steine!?

Während der 4 Min. Kochzeit abschäumen. Bis 2 Finger breit unter den Glasrand abfüllen. Pro Glas je eine Nougatstange in die Mitte geben. Eventuell noch bis zum Rand mit Marmelade auffüllen und dann gleich verschließen.

Süße Überraschung beim Marmelade naschen!

Erdbeere Macchiato

Zutaten:

1 Kg Erdbeeren, fertig geputzt und grob zerkleinert
400g Zucker
11g Pektin 2:1
70ml Zitronensaft
50g Zartbitterschokolade
10g lösliches Espressopulver

Zubereitung:

Schokolade grob hacken. Espressopulver mit ganz wenig Wasser anrühren. Beiseite stellen.
Erdbeeren mit den anderen Zutaten vermischen, aufkochen und pürieren. Schokolade und Espresso hinzufügen und fertig kochen. Den Schaum abnehmen und in die vorbereiteten Gläser abfüllen.

Die Marmelade ist ½ Jahr haltbar, sie verliert bei längerer Standzeit an Aroma und vergraut unter Umständen.

Tipp:

Das funktioniert auch mit Espresso Konfekt, die einen flüssigen Kern haben. Dann einfach 6 Pralinen in der Marmelade auflösen und wie gewohnt abfüllen.

Apfel-Marzipan

Zutaten:

900g Äpfel fein gewürfelt

400g Zucker

8g Pektin 2:1

50ml Zitronensaft

100g Marzipan grob geraffelt

Zubereitung:

Die Äpfel mit 300g Zucker in den Topf geben und zugedeckt über Nacht ziehen lassen.

Restlichen Zucker und Pektin vermischen, mit dem Zitronensaft zu den Äpfeln geben. Alles gut verrühren und nur grob pürieren.

Das Marzipan hinzufügen und aufkochen lassen. Während der Kochphase abschäumen. Immer gut umrühren, die Marmelade brennt leicht an.

In Gläser füllen und gleich verschließen.

Passt auch gut über Vanille-Eis oder Pudding.

Für eine Deluxe-Version noch ein paar Mandelblättchen rösten und am Schluss unter die Marmelade heben.

Ananas Mango Kokos

Zutaten:

700g Ananas gewürfelt

300g Mango

50g Kokosraspel

500g Zucker

8g Pektin 2:1

50ml Zitronensaft

Zubereitung:

Kokosraspel in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten.

Ananas und Mango mit Zucker, Pektin und Zitronensaft in einem großen Topf verrühren, aufkochen lassen und pürieren. Wenn der Kochvorgang beginnt, Schaum abschöpfen und ganz zum Schluss die Kokosraspel unterrühren.

Abfüllen und gleich verschließen. Die Marmelade ist ohne Farbverlust nur ca. 3 Monate haltbar. Auch verringert das in der Kokosnuss enthaltene Fett die Haltbarkeit. Daher nur geringe Mengen kochen und nicht auf Vorrat produzieren.

Aprikose mit Mandeln

Zutaten:

1Kg frische, reife Aprikosen
100g Mandelstifte
450g Zucker
10g Pektin 2:1
100ml Zitronensaft
2 Kardamomkapseln, zerschlagen
1 Zimtstange

Zubereitung:

Aprikosen entsteinen, grob zerkleinern und 900g abwiegen. Drei bis vier Kerne mit einem Nussknacker aufknacken und den weichen Kern heraus nehmen. Aprikosenkerne leicht aufklopfen und mit den Kardamom-kapseln und der Zimtstange in einen Teebeutel geben. Diesen mit einem Bindfaden gut verschließen. Mandelstifte in einer Pfanne ohne Öl rösten. Wenn sie zu duften beginnen, die Pfanne vom Herd nehmen.

Aprikosen mit Zucker, Pektin und Zitronensaft im Topf verrühren und grob pürieren. Den Teebeutel mit den Kernen und Gewürzen dazu geben. Kochen lassen, abschäumen, den Teebeutel ausdrücken und heraus nehmen. Die gerösteten Mandelstifte unterheben und noch eine Minute kochen lassen. Abfüllen und verschließen.

Durch die Mandeln ist die Marmelade nur ca. ½ Jahr haltbar.

Sauerkirsche mit Walnuss und Lavendel

Zutaten:

900g Sauerkirschen, fertig entstielt und sorgfältig entsteint

100g grob gehackte Walnusskerne

450g Zucker

9g Pektin 2:1

40ml Zitronensaft

¼ Tl. gemahlene Vanille

½ T. Orangenabrieb

1El. getrocknete Lavendelblüten (oder einige frische, ungespritzte Blüten)

Zubereitung:

Die Walnusskerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett leicht anrösten, nicht dunkel werden lassen! Der Röstvorgang ist abgeschlossen, wenn die Nüsse zu duften beginnen.

Die Sauerkirschen mit dem Zucker, Pektin und Zitrone in einen mindestens 5l fassenden Topf geben. Leicht pürieren, sie dürfen noch etwas stückig sein. Alles zum Kochen bringen und während des Kochvorgangs abschäumen. Zur letzten Kochminute die restlichen Zutaten geben, umrühren und fertig kochen lassen. Sofort abfüllen und verschließen.

Die Lavendelblüten sorgsam dosieren, ein zu viel kann die Marmelade zu blumig schmecken lassen.

Rosé mit Rosenblüten

Zutaten:

500ml Roséwein halbtrocken

250ml Rosenblütensirup

400g Zucker

10g Pektin 2:1

50ml Zitronensaft

ungefähr 20g stark duftende Rosenblätter, in Streifen geschnitten (von der Damaszener Rose)

oder alternativ 3 gehäufte Tl. getrocknete Rosenblätter

(in Lebensmittelqualität aus der Apotheke)

Zubereitung:

Zucker mit Pektin gut vermischen. Rosé, Sirup und Zitronensaft in den Topf geben. Pektinzucker einrieseln lassen, gut umrühren um Klümpchenbildung zu vermeiden. Alles zum Kochen bringen. Den dabei entstehende Schaum abschöpfen. Nach 3 Min. Kochzeit die Rosenblätter dazugeben, kurz umrühren und abfüllen.

Darauf achten, dass die Rosenblätter auf alle Gläser verteilt werden. Die Gläser während des Erkalts immer wieder drehen, damit sich die Blätter gut verteilen.

Die fertige Marmelade enthält keinen Alkohol mehr. Dieser verdampft während des Kochvorgangs.

Das Rosenblütengelee lässt sich gut zum Süßen von Obstsalat verwenden!

Riesling mit Trauben

Zutaten:

500ml Nahe Riesling trocken
250ml weißer Traubensaft
600g Zucker
12g Pektin 2:1
50ml Zitronensaft
200g kleine, kernlose Trauben, gewaschen und halbiert
¼ Bio-Orangen mit der Schale

Zubereitung:

Die Trauben mit 100g Zucker bedecken und Saft ziehen lassen.
Restlichen Zucker und Pektin mischen. Riesling mit Trauben- und Zitronensaft in den Topf geben. Den gemischten Zucker unter Rühren einrieseln lassen und aufkochen. Schaum abschöpfen. Bei Kochzeitbeginn die Trauben und Orange dazugeben. Vor dem Abfüllen Orange wieder heraus nehmen. Trauben gleichmäßig auf die Gläser verteilen und mit Gelee auffüllen. Sofort verschließen. Die Gläser während des Abkühlens immer wieder drehen, damit nicht alle Trauben oben schwimmen.
Herb-süßes Gelee, das keinen Alkohol mehr enthält. Unbedingt auch zu Käse probieren!

Goldenes Trio

Zutaten:

Aprikosen

Orangensaft (bevorzugt selbst gepresst oder Direktsaft)

Weißer Johannisbeeren

500g Zucker

10g Pektin 2:1

Zitronensaft

Zubereitung:

Die Johannisbeeren waschen und mit Hilfe einer Gabel vom der Rispe befreien. Aprikosen entsteinen und grob zerkleinern.

Alle Zutaten bis auf die weißen Johannisbeeren in den Topf geben und zum Kochen bringen. Alles mit dem Pürierstab gut zerkleinern. Wenn die Kochzeit beginnt, die Marmelade abschöpfen. Nach zwei Minuten die Johannisbeeren dazu geben. Bei Bedarf noch kurz pürieren, ich mag es aber, wenn die Johannisbeeren noch ganz bleiben!

In die vorbereiteten Gläser abfüllen und sofort verschließen.