

Kornelkirsch Marmelade

Früchte waschen, auslesen und mit etwas Wasser kochen, bis sie weich sind. Durch ein feines Haarsieb passieren und ein Kilo Mus mit ein Kilo Gelierzucker 1:1 etwa 4 min sprudelnd kochen. Nach der Gelierprobe in saubere Gläser füllen und einige Minuten auf dem Kopf lagern. Dann umdrehen und auskühlen lassen.



Kreisverband für Gartenbau
und Landespflege Erding e.V.

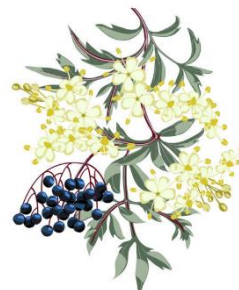
Quittengelee

Den Flaum der Quitten mit einem Tuch abreiben. Bei Bedarf waschen und vierteln. Kernhaus nicht entfernen, da die Kerne besonders viel Pektin (ein natürliches Geliermittel) enthalten. In einem Dampfentsafter entsaften. Sollte nach dem Kochen kein Saft im Dampfentsafter sein, alles über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tag ist der Saft herausgetropft. Alternativ kann Quittensaft auch mit einer Apfelsaftpresse gepresst werden. Die Verarbeitung danach ist gleich. Von diesem 1 l mit 1 Kilo Gelierzucker 1:1 vermischen. Etwa 4 min sprudelnd kochen. Nach Gelierprobe in Gläser füllen, verschließen und einige Minuten auf den Kopf drehen. Danach auskühlen lassen.

Weitere Früchte für Gelee

Blutpflaume (dieses Gelee bleibt relativ flüssig. Wer das nicht mag, kann vor dem Kochen Geliermittel wie Gelfix zusetzen)

Mispelgelee siehe oben



Holunderblütengelee

Holunderblüten (mindestens 20 Stück) pflücken und auf keinen Fall waschen oder schütteln. Der geschmackgebende Blütenpollen fällt sonst heraus. Wer die kleinen schwarzen Käferchen, die oft in den Blüten sitzen, scheut, kann die Dolden einige Minuten auf ausgebreitetem Zeitungspapier ruhen lassen, dann krabbeln die Käfer meist von allein heraus.

Zutaten: 1l Apfelsaft oder Orangensaft, 1l Wasser, Saft von 3 Zitronen, 3P. Extra Gelierzucker, Holunderblüten.

Zubereitung: Saft und Wasser mischen, so viel Holunderblüten hineingeben, dass die Blüten reichlich bedeckt sind. Das Ganze über Nacht ziehen lassen. Die Holunderblüten abseihen, Saft mit Zitronensaft und Gelierzucker zu Gelee kochen.

Löwenzahnblütengelee

200g Blütenblätter voll aufgeblüht und das Grün entfernt, Saft von 2 Zitronen, 1kg Gelierzucker 1:1, 1 1/2 Päckchen Gelfixclassic (Unigel), 2EL Rum

Blüten reinigen mit 1l kaltem Wasser 5min kochen. 24 Stunden stehen (keine Panik, riecht furchtbar) lassen. Zitronensaft dazu geben, Gelierzucker und -mittel darunter mischen. 4min sprudelnd kochen (Gelierprobe). Deckel mit Rum ausspülen.

Mädesüß-Johannisbeere-Konfitüre

3 Blütenstände Mädesüß, 1kg Johannisbeeren (rot oder weiß), 1 Zitrone, 500g Gelierzucker 2:1

Die Johannisbeeren waschen, abzupfen und in einen Topf geben. Nun die Blüten vom Mädesüß, den Zitronensaft und den Gelierzucker dazugeben und nach Anleitung auf der Verpackung aufkochen lassen. Die Mädesüßblüten entfernen und das Ganze heiß in die Marmeladengläser geben.

Eine Alternative ist, die Blüten von den Blütenständen ab zu zupfen und nach dem Aufkochen alles gut pürieren.

Die Mädesüß-Johannisbeeren-Konfitüre passt sehr gut zu Quarkspeisen und Joghurt-Creme.

Schlehenmarmelade

1kg Früchte, 1kg Gelierzucker 1:1, 500ml Wasser, Vanille

Schlehenfrüchte gut waschen, abtropfen lassen und mit dem Wasser weich kochen. Dann durch ein Sieb passieren (Steine und Fruchtschale werden Mus getrennt) Den Brei mit dem Gelierzucker verrühren und kurz aufkochen, dann weitere 3min sprudelnd köcheln lassen. Gelierprobe machen, sofort heiß in Gläser füllen, fest verschließen und kopfüber zum Abkühlen aufstellen. Früchte brauchen vor Verarbeitung eine Frostperiode (Nachahmung Gefrierfach)



Mispel-Gelee

Früchte, die durch Frost mürbe geworden sind, erst gründlich waschen, dann mit Wasser bedeckt 15min kochen und im Mixer pürieren. Durch ein Sieb passieren. Auf 1/2l Saft 500g Gelierzucker geben und bis zum Gelierpunkt aufkochen. In Gläser füllen. Alternativ die Früchte Dampfsäften und diesen dann zu Gelee verarbeiten.

Apfel-Aronia-Konfitüre_Apfelbeeren (Aroniabeeren)

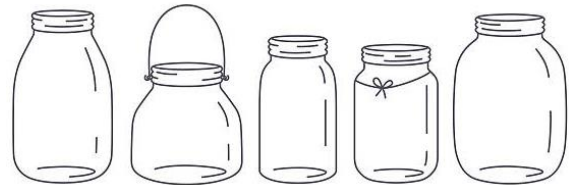
250 ml Aroniasaft, 50 ml Wasser, 1 kg Äpfel, 200 ml Wasser, 500 g Gelierzucker 3:1

Aroniasaft aus Aroniabeeren mit 50ml Wasser herstellen.

Äpfel schälen, entkernen. Apfelmus herstellen

Aroniasaft und Apfelmus vermischen und mit Wasser auf insgesamt 1500 g auffüllen.

Mit Gelierzucker aufkochen.



Aronia Zwetschgen Marmelade

1 kg Aroniabeeren, 0,5 kg Zwetschgen, 1 Pck Gelierzucker 2:1, 1 Msp. Vanilliezucker,
1 Msp. Zimt

Aroniabeeren und Zwetschgen ca. 10 Min köcheln lassen. Durch die „Flotten Lotte“ passieren.

Mit Gelierzucker vermischen und nach Anweisung kochen.

Apfel-Aronia Gelee

300ml Aroniasaft, 600 ml Apfelsaft, Saft einer Limette,
Gelierzucker nach Angabe auf Verpackung 3:1

Aroniasaft und Apfelsaft mit dem Saft der Limette und der abgeriebenen Schale vermischen . Saft mit Gelierzucker einkochen. Eventuell Äpfel schälen, fein raspeln und vor dem Einkochen unter die Fruchtmasse geben.

Aronia Gelee

1,2 l Aroniasaft, 500g Gelierzucker 3:1, Saft einer halben Zitrone

Aroniasaft nach Anleitung mit Gelierzucker einkochen.



Goji-Beeren Marmelade

500g Goji-Beeren mit 500g Zwetschgen mit 1kg Gelierzucker 1:1 zu Marmelade verkochen

Sanddorn

Die Früchte können pur oder mit anderen Obstarten gemischt zu Marmelade verarbeitet werden. Man kann sie aber auch Dampfsäften und ein Gelee herstellen.

Es gibt auch Küchenmaschinen die den Sanddorn roh entsaften, auch diesen Saft kann man pur oder gemischt zu Gelee verarbeiten. Der entstandene Trester kann getrocknet und im Winter als Tee, pur oder gemischt, getrunken werden.



Ebereschen

Siehe Sanddorn

Sirup Grundrezept

1l Wasser und 1kg Zucker aufkochen etwas abkühlen lassen, dann die frischen oder getrockneten Kräuter unterrühren. 20g Zitronensäure und je nach Geschmack die Scheiben einer unbehandelten Zitrone beifügen. Topf mit Deckel bei Zimmertemperatur einen bis zwei Tage ziehen lassen. Kräuter abseihen. Flüssigkeit kurz aufkochen und heiß in Flaschen mit Twist off Deckel füllen. Gut 1 Jahr haltbar.

Gut geeignete Kräuter: Salbei, Zitronenmelisse, Mädesüß, Pfefferminze, Waldmeister...

Wer es nicht so süß mag nimmt 1,5l Wasser

Quittenbrot

Nach dem Dampfsäften den Trester durch ein feines Sieb passieren. 500 Gramm abmessen und mit 500 Gramm Zucker vermischen und unter Rühren aufkochen. Vorsicht brennt leicht an. Wenn die Maße zäh wird auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech gut durchtrocknen lassen.

In kleine Rauten schneiden und nicht luftdicht aufbewahren. Falls noch Restfeuchte enthalten wäre.

