

Mmh, lecker: Marmelade!

Erntezeit: BAD AACHEN hat die aromatischsten Früchte gepflückt. Ab damit in den Einkochtopf. Denn jeder weiß, dass mit Liebe selbst gemachte Konfitüren am besten schmecken.

APFEL-GRANATAPFEL-GELEE



Zutaten für etwa 7 Gläser à 200 ml:

2 Granatäpfel, etwa 1050 ml Apfelsaft (ungesüßt) von etwa 2 kg Äpfeln, 1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Super 3:1.

Zubereitung:

Granatäpfel auspressen, Saft evtl. durch ein Sieb geben und abmessen. Äpfel waschen, vierteln, mithilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfensafters daraus Saft gewinnen. Granatapfelsaft mit Apfelsaft auf 1250 ml auffüllen. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

Fruchtsäfte mit Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles unter Rühren zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen. Gelierprobe durchführen: 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Minute weiterkochen oder bei süßen Früchten 1 Pck. Zitronensäure unterrühren.

Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in Gläser füllen. Mit Deckeln verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

APRIKOSEN-HIMBEER-MARMELADE

Zutaten für etwa 8 Gläser à 200 ml: 600 g Himbeeren (vorbereitet gewogen), 400 g Aprikosen (vorbereitet gewogen), 1 unbehandelte Limette, 1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Extra 2:1.



Zubereitung: Himbeeren verlesen und 600 g abwiegen. Aprikosen waschen, entsteinen, fein schneiden und 400 g abwiegen. Limette heiß waschen, abtrocknen, Schale abreiben und Saft auspressen. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

Früchte, Limettenschale und -saft mit Gelierzucker Extra in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen. Gelierprobe durchführen: 1-2 TL der heißen Marmelade auf einen Teller geben und erkalten lassen. Falls sie nicht fest wird, 1 Minute weiterkochen und erneut eine Probe machen oder bei süßen Früchten 1 Pck. Zitronensäure unterrühren.

Aprikosen-Himbeer-Marmelade bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Deckeln verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

BLAUBEER-HIMBEER-KONFITÜRE

Zutaten für etwa 5 Gläser à 200 ml:

500 g Heidelbeeren (Blaubeeren; vorbereitet gewogen), 500 g Himbeeren (vorbereitet gewogen), 1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Extra 2:1, 500 g Zucker nach Wahl.

Zubereitung:

Blaubeeren verlesen, waschen und 500 g abwiegen. Himbeeren verlesen und 500 g abwiegen. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen. Den Beutel Gelfix mit dem Zucker vormischen und dann mit den Früchten in einem großen Kochtopf gut verrühren. Blaubeer-Himbeer-Konfitüre bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in Gläser füllen. Mit Deckeln verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.



APFEL-PFLAUMEN-SCHICHTKONFITÜRE

Zutaten für etwa 6 Gläser à 200 ml:

500 g Äpfel (vorbereitet gewogen), 500 g rote Pflaumen (vorbereitet gewogen), 1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Extra 2:1 (500 g).

Zubereitung:

Pflaumen waschen, entsteinen, fein schneiden und 500 g abwiegen. Äpfel schälen, fein schneiden und 500 g abwiegen. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

Äpfel in einem kleinen Kochtopf (2 l Inhalt) mit 250 g Gelierzucker gut verrühren. Alles zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen. Eine Gelierprobe durchführen: 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen oder bei süßen Früchten ein Päckchen Dr. Oetker Zitronensäure unterrühren. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen und sofort bis zur Hälfte in vorbereitete Gläser füllen. Konfitüre etwa 15 Minuten abkühlen lassen.

Pflaumen in einem kleinen Kochtopf (2 l Inhalt) mit Gelierzucker gut verrühren. Zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen. Auch hier eine Gelierprobe durchführen (s. oben). Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen und sofort vorsichtig mit einem Esslöffel auf der Apfelkonfitüre verteilen, bis die Gläser randvoll sind. Gläser mit Deckeln verschließen und unbedingt aufrecht erkalten lassen, sonst laufen die Konfitüren ineinander!



Diesen und alle weiteren BAD AACHEN-Topfgucker finden Sie auch unter www.bad-aachen.net/!