

Marmelade oder Konfitüre Grundrezept



Zutaten

1.000 g Früchte
500 g Gelierzucker 2:1
event. Zitronensaft oder -säure
0,5 TL Natron
1 Tropfen Öl

Je nach Geschmack

Vanillezucker, Zimt, Rum, Zitronen-
oder Orangenzucker usw.

Zubereitung

1.000 g Früchte, 500 g Gelierzucker 2:1, 10 Sek / Stufe 6 zerkleinern.

Event. Zitronensaft oder -säure, bei sehr sauren Früchten (z.B. Ribisl) 0,5 TL Natron dazugeben und kochen. Kochvorgang beobachten. Bei stark schäumenden Früchten (z.B. Erdbeeren) 1 Tropfen Öl zugeben, die Temperatur reduzieren (90°C oder 95°C) und die Stufe auf 3 erhöhen.

Je nach Geschmack Vanillezucker, Zimt, Rum, Zitronen- oder Orangenzucker usw. dazugeben.

Gelierprobe machen und wenn nötig die Kochzeit verlängern.

Für Konfitüren nicht pürieren und sofort abfüllen.

Für Marmeladen ca. 25 Sek / Stufe 4-6-8 ansteigend pürieren.

In heiß ausgespülte Gläser füllen, verschließen und auf den Kopf stellen, damit ein Vakuum entsteht. Etikettieren und im kühlen Keller (im Kopfstand) lagern.

Tipp

Einen Teil der Früchte durch 1 - 2 Äpfel in Stücken ersetzen, diese enthalten viel Pektin und fördern das Gelieren der Marmelade.