

Konfitüre und Marmelade Rezepturen

Apfelkonfitüre (Confiture aux pommes)

Verhältnis

1.5 kg säuerliche Äpfel, je nach Säure der Äpfel 1000-1250 g Gelierzucker, 1 l Wasser



Zubereitung

Äpfel schälen, in 4-6 Schnitze schneiden und Kerngehäuse entfernen. Die Schalen und die Kerngehäuse werden mit dem Wasser erhitzt, 10-15 min gekocht und durchpassiert. Die Apfelschnitze werden nun in der erhaltenen Brühe weich gekocht. Anschliessend legt man die Schnitze zum Vertropfen auf ein Sieb. Sie kommen dann zurück in eine Pfanne, werden mit etwas Zucker bestreut und über Nacht zugedeckt an einen kühlen Ort gestellt.

Anderntags kocht man den Zucker mit 4 dl Wasser zu einem dicken, klaren Sirup, schäumt diesen ab, fügt die Apfelschnitze hinzu und kocht diese unter mehrmaligem Rühren bis die Konfitüre durchsichtig wird. Die Konfitüre dann in geeignete, vorgewärmte und saubere Gefässe abfüllen. Die Gefässe möglichst schnell und noch heiss verschliessen.

Apfelmarmelade (Marmelade de pommes)

Verhältnis

1.5 kg säuerliche Äpfel, je nach Säure der Äpfel 1000-1250 g Gelierzucker, 1 Zimtstängel, 1-2 Gewürznelken

Zubereitung

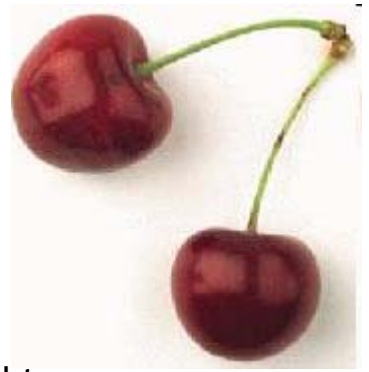
Äpfel waschen und ungeschält und mit Kerngehäuse in 4-6 Schnitze schneiden. Mit wenig Wasser zugedeckt weich kochen. Dabei öfters umrühren. Die Masse durch ein Sieb streichen und über Nacht zugedeckt an einen kühlen Ort stellen.

Anderntags das Apfelmus mit dem Zucker vermischen und für 15 min ziehen lassen. Darauf erhitzen, Zimt sowie Nelken begeben und zu einer dicken breiartigen Masse kochen. Die Marmelade dann in geeignete, vorgewärmte und saubere Gefässe abfüllen. Die Gefässe möglichst schnell und noch heiss verschliessen.

Kirschenkonfitüre (Marmelade de cerises)

Verhältnis

3 kg schöne Kirschen, je nach Säure der Kirschen
1500-2000 g Gelierzucker



Zubereitung

Kirschen abstielen, entsteinen und lagenweise und abwechselnd mit dem Zucker in eine Schüssel geben und zugedeckt über Nacht an einen kühlen Ort stellen. Dann aufkochen und unter ständigem Rühren 45 min lang kochen lassen. In geeignete, vorgewärmte saubere Gefässe abfüllen. Die Gefässe möglichst schnell und noch heiss verschliessen.

Kirschenmarmelade (Marmelade de cerises)

Verhältnis

3 kg schöne Kirschen, 1500 g Gelierzucker

Zubereitung

Kirschen abstielen, entsteinen und in wenig Wasser weich kochen. Durch ein Haarsieb streichen und mit dem Zucker aufkochen. Unter ständigem Rühren zu einer dicken, breiartigen Masse kochen und in geeignete, vorgewärmte saubere Gefässe abfüllen. Die Gefässe möglichst schnell und noch heiss verschliessen.

Pflaumenkonfitüre

Verhältnis

1.5 kg nicht zu reife Zwetschgen, 1000-1250 g Gelierzucker



Zubereitung

Zwetschgen entsteinen und dann alternierend mit dem Zucker lagenweise in eine Schüssel schichten. Über Nacht an einen kühlen Ort stellen. Den Saft abgiessen und aufkochen, bis eine dickliche Masse entsteht. Saft abschäumen und die Zwetschgen darin weitere 20 min kochen. In geeignete, vorgewärmte saubere Gefässe abfüllen. Die Gefässe möglichst schnell und noch heiss verschliessen.

Tips

Zu reife Zwetschgen ergeben eine farblich weniger befriedigende Konfitüre. Wer die Haut der Zwetschgen in der Konfitüre nicht schätzt, übergiesst die Zwetschgen zunächst mit siedendem Wasser und lässt diese einige Minuten zugedeckt stehen. Die Haut lässt sich dann gut abziehen.

Pflaumenkonfitüre

Verhältnis

1.5 kg nicht zu reife Pflaumen, 1 kg Gelierzucker

Zubereitung

Zubereitung wie bei Zwetschgenkonfitüre

Birnenkonfitüre

Verhältnis

1kg Birne(n), (bedeutet rund 2 kg Birnen kaufen)
1Zitrone(n), den Saft
500 g Gelierzucker, 2:1
1/8 Liter Wein, weiß, trocken
4 cl Birnengeist
¼ TL Zimt



Zubereitung

Die Birnen schälen, das Kerngehäuse entfernen und fein würfeln.

Die Würfel zusammen mit dem Gelierzucker und dem Zitronensaft in einen großen Topf geben und etwa 4 Std. ziehen lassen.

Den Weißwein dazugeben, alles zusammen aufkochen und etwa 4 Minuten unter Rühren köcheln lassen.

Zum Schluss den Birnengeist und Zimt unterrühren.

Sofort in saubere, vorbereitete Gläser füllen, verschließen und für einige Minuten auf den Kopf stellen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Min.

Ruhezeit: ca. 4 Std.

Birnen-/Sektkonfitüre

Verhältnis

500 g Birne(n) (Williams)
250 g Gelierzucker, 2:1
1 Schuss Sekt
1 Pck. Vanillezucker

Zubereitung

Birnen klein schneiden, Restzutaten dazu und ein wenig pürieren. Aufkochen, Gelierprobe machen und in Gläser abfüllen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Min.

Viel Spass beim zubereiten und geniessen wünscht - ProObstbaumverein Balzers.