

CORNELIA SCHINHARL

# Marmelade selbst gemacht

*Einfache Rezepte für Konfitüren, Gelees & Co.*



**G|U**

## 004 SERVICE

---

- 005 *Körnige Einkochhelfer* 122 *Register*
- 007 *Von Gläsern, Töpfen & Co.* 128 *Impressum*
- 009 *Grundrezept Konfitüre*
- 011 *Grundrezept Gelee*
- 013 *Tipps, Tricks und Pannenhilfe*
- 015 *Wer hat das Zeug zum Gelieren?*
- 017 *Zum Verschenken schön*



018 **MARMELADEN UND KONFITÜREN**

---

- 021 Beerenkonfitüren-Klassiker
- 022 4 x Raffiniertes mit Erdbeeren
- 025 Mit feinen Beeren
- 033 Mit saftigen Steinfrüchten
- 041 Mit aromatischen Herbstfrüchten
- 045 Alles mit Zitrusfrüchten
- 051 Schön exotisch
- 061 Mit Winteraromen

062 **GELEES**

---

- 065 Beerengelee-Klassiker
- 066 4 x Feines mit Johannisbeeren
- 069 Mit feinen Beeren
- 073 Mit herrlichem Blütenduft
- 075 Aus aromatischem Kernobst
- 079 Ungewöhnlich & gut
- 084 4 x Schnelles aus Saft

086 **PIKANTES**

---

- 089 Aromatisch-scharfe Saucen
- 097 4 x fruchtiger Ketchup
- 099 Konfitüren mit Aromaplus
- 113 Indische Würzsaucen
- 119 Süß-Würziges zu Fleisch
- 120 4 x Schnelles aus Konfitüre





# Tipps, Tricks und Pannenhilfe

## 1 | Konfitüre – Marmelade?

Laut »Konfitürenverordnung« dürfen im Handel als »Marmelade« nur die süßen Aufstriche aus Zitrusfrüchten bezeichnet werden. »Konfitüre« bzw.

»Gelee« muss außerdem aus einer ganz bestimmten, gesetzlich festgelegten Frucht- und Zuckermenge hergestellt sein. Alles, was weniger Zucker enthält, muss im Handel »Fruchtaufstrich« heißen. Das beträfe dann auch unsere mit Gelierzucker 2:1 oder 3:1 selbst hergestellte Konfitüre.

## 2 | Oberstes Gebot: Sauberkeit

Sollen Konfitüren und Gelees lange haltbar bleiben, müssen Sie vor allem darauf achten, dass die Gläser zu 100 % sauber sind. Sterilisieren Sie daher Gläser bzw. Flaschen vor dem Befüllen. Dazu die Behältnisse und die losgedrehten Deckel für 5–10 Min. in leise kochendes Wasser legen, sie dann mit einer Zange oder dem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und umgedreht auf einem sauberen Geschirrtuch abtropfen lassen. Befüllt werden die Gläser, wenn sie noch warm sind.

## 3 | Konfitüren-Mengenlehre

Die in den Rezepten angegebenen Mengen können Sie problemlos verdoppeln oder sogar verdreifachen. Das einzige, was Sie beachten müssen: Die größere Menge braucht länger, bis sie richtig kocht. Der Kochvorgang an sich bleibt bei etwa 4 Min., wenn Sie Gelierzucker verwenden. Für Konfitüren mit normalem Zucker kann sich die Garzeit etwas verlängern, da die größere Menge weniger stark einkocht. Dagegen dicken kleinere, beispielsweise halbe Rezeptmengen während der 4 Min. Kochzeit stärker ein. Sie können die Zuckermenge für halbe Rezeptmengen daher immer um etwa 10 % kürzen.

## 4 | Das Gelee ist trüb

Am guten Geschmack ändert das nichts, das Gelee sieht nur nicht so attraktiv aus. Der Grund für trübes Gelee ist fast immer, dass Früchte nach dem Abtropfen im (Passier-)Tuch zu stark ausgepresst wurden.

## 5 | Konfitüre wird nicht fest

Es kommt schon mal vor, dass Konfitüren und Gelees trotz erfolgreicher Gelierprobe nachher im Glas nicht fest werden. Das kann am niedrigen Pektingehalt der Früchte liegen, der ihre Gelierfähigkeit beeinträchtigt (s. auch S. 15). Oder die Früchte waren überreif und hatten dadurch zu wenig Säure. Sind Konfitüren oder Gelees auch am nächsten Tag noch eher flüssig im Glas, hilft nur eines: Alles wieder in den Topf füllen, etwas Gelierzucker oder aber 1 Päckchen Zitronensäure (aus dem Supermarkt) dazugeben und das Ganze nochmals kochen lassen.

## 6 | Konfitüren aufbewahren

Die frisch gekochten Konfitüren in den gut verschlossenen Gläsern stellen Sie nach dem Abkühlen am besten an einen kühlen, trockenen und eher dunklen Ort. Ideal ist ein ungeheizter Keller oder Vorratsraum. Auch gut: ein Küchenschrank möglichst weit weg von Herd und Heizung. Nach dem ersten Öffnen gehört die Konfitüre in jedem Fall in den Kühlschrank.



# Erdbeerkonfitüre

*schmeckt nach Frühsommer*

*Zubereitung: ca. 30 Min. | Ruhen: mind. 2 Std. | Haltbarkeit: ca. 1 Jahr | Bei 8 Gläsern pro Glas: ca. 285 kcal*

Für ca. 1,5 kg Konfitüre

1,1 kg Erdbeeren (geputzt  
gewogen ca. 1 kg)

500 g Gelierzucker 2:1 (oder  
1 kg Gelierzucker 1:1 oder  
300 g Gelierzucker 3:1)

1 Vanilleschote

4 EL Zitronensaft

- 1 Die Erdbeeren vorsichtig kalt abbrausen und abtropfen lassen. Die Kelchblätter mit einem Messer aus den Beeren schneiden. Die Erdbeeren klein würfeln.
- 2 Die Früchte mit dem Gelierzucker in einem großen hohen Topf verrühren und ca. 2 Std. zugedeckt Saft ziehen lassen, ab und zu umrühren.
- 3 Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen, das Mark mit dem Messerrücken aus der Schote kratzen und mit dem Zitronensaft unter die Erdbeeren mischen. Die Früchte unter Rühren zum Kochen bringen und bei starker bis mittlerer Hitze offen 4 Min. leicht sprudelnd kochen. Dabei häufig umrühren.
- 4 Die Gelierprobe machen, siehe Seite 9, Step 3. Die Konfitüre abschäumen und sofort in 6–8 vorbereitete Gläser füllen. Diese gleich verschließen und ca. 5 Min. auf den Kopf stellen.

## Clever genießen

Die Konfitüre schmeckt auf knusprigen **Brötchen** oder mit **Croissants** besonders gut. Richtig fein ist sie aber auch im **Naturjoghurt** oder als Füllung dünner **Pfannkuchen**.

## Clever einkaufen

**Erdbeeren** sind empfindlich und verderben rasch. Die Sorten, die in den meisten Läden angeboten werden, sind so gezüchtet, dass sie etwas länger halten. Allerdings haben sie oft kein sehr ausgeprägtes Aroma. Geschmackvollere Sorten finden Sie häufig auf Erdbeerplantagen. Da man dort die Früchte selber erntet und gleich zum Verbrauch mit nach Hause nimmt, müssen sie nicht ganz so robust sein.





# Espressogelee

## mit Schokostückchen

### süße Belohnung

Zubereitung: ca. 15 Min. | Ruhen: mind. 4 Std. | Haltbarkeit: ca. 1 Jahr | Bei 8 Gläsern pro Glas: ca. 345 kcal

Für ca. 1,5 kg Gelee

150 g Zartbitter-Schokolade  
 1 Vanilleschote  
 900 ml frisch gekochter  
 Espresso  
 1/4 TL Zimtpulver  
 500 g Gelierzucker 2:1 (oder  
 1 kg Gelierzucker 1:1 oder  
 300 g Gelierzucker 3:1)  
 1 EL Zitronensaft

- 1 Die Zartbitter-Schokolade mit einem großen Messer in kleine Stücke hacken (**Bild 1**) und mindestens 4 Std. ins Gefrierfach stellen.
- 2 Dann die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark mit dem Messerrücken herausschaben (**Bild 2**).
- 3 Den Espresso mit dem Vanillemark, dem Zimt, dem Gelierzucker sowie dem Zitronensaft in einem großen hohen Topf verrühren und zum Kochen bringen. Die Mischung bei starker bis mittlerer Hitze offen 4 Min. leicht sprudelnd kochen. Häufig umrühren.
- 4 Die Gelierprobe machen, siehe Seite 9, Step 3. Das Gelee eventuell abschäumen (**Bild 3**) und ca. 5 Min. leicht abkühlen lassen. Die Schokostücke untermischen und das Gelee sofort in 6–8 vorbereitete Gläser füllen. Diese gleich verschließen und ca. 5 Min. auf den Kopf stellen. Das Gelee nach dem Abkühlen am besten im Kühlschrank aufbewahren.

### Clever servieren

Besonders gut schmeckt das Gelee auf knusprig **frischen Croissants** oder auch zu **Brioches**.

### Clever variieren

Einen noch stärkeren Koffeinkick aufs Brot gewünscht? Dann nehmen Sie statt der Schokolade ein paar **Espressobohnen**: Diese im Mörser grob zerstoßen und mit dem Espresso kochen. Gut schmeckt auch **1 Prise Chili** im Gelee. Ebenfalls fein: **2–3 EL Sambuca** (Anislikör) unter den Espresso mischen.



# Zitronenmarmelade

## mit Basilikum und grünem Pfeffer

*wunderbar fruchtig und aromatisch*

*Zubereitung: ca. 30 Min. | Ruhen: mind. 2 Std. | Haltbarkeit: ca. 1 Jahr | Bei 4 Gläsern pro Glas: ca. 235 kcal*

Für ca. 500 g Marmelade

600 g Bio-Zitronen (ca. 4 Stück;  
geputzt gewogen ca. 260 g)  
200 g Zucker  
1 großes Bund Basilikum  
1 TL grüne Pfefferkörner (frisch  
von der Ripse oder eingelegt  
aus dem Glas)  
1 gestr. TL Agar-Agar  
2 EL Limoncello oder Orangen-  
likör oder Wasser

### Clever servieren

Diese fruchtig-frische Marmelade schmeckt auf kräftigen Brotsorten, etwa **dunklem Bauernbrot**, sehr gut. Versuchen Sie als Unterlage auch einmal Frischkäse statt Butter auf dem Brot. Ebenfalls fein: Die Marmelade zu **geräuchertem Fisch** wie beispielsweise hauchdünn geschnittenem Lachs servieren.

- 1 1 Zitrone heiß waschen und abtrocknen. Die Schale dünn (ohne das Weiße darunter) abschneiden und in feine Streifen schneiden. Dann von den übrigen Früchten die Schalen so abschneiden, dass auch die weiße Haut mit entfernt wird. Das Fruchtfleisch aus den Trennhäuten schneiden und klein würfeln, dabei alle Kerne entfernen.
- 2 Die Zitronenwürfel und die -schale mit dem Zucker in einem Topf verrühren und ca. 2 Std. zugedeckt Saft ziehen lassen, ab und zu umrühren.
- 3 Das Basilikum kalt waschen und trocken schütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Die Pfefferkörner in einem kleinen Sieb kalt abbrausen, abtropfen lassen und fein hacken. Das Agar-Agar mit dem Limoncello, Likör oder Wasser glatt verrühren.
- 4 Pfeffer und Agar-Agar unter die Zitronen mischen und das Ganze unter Rühren zum Kochen bringen. Alles bei mittlerer Hitze offen 5 Min. leicht sprudelnd kochen. Häufig umrühren.
- 5 Die Gelierprobe entfällt bei dieser Konfitüre, da Agar-Agar seine Gelierfähigkeit erst nach dem kompletten Abkühlen – und das auch erst nach einiger Zeit – zeigt.
- 6 Das Basilikum untermischen und die Marmelade in 3–4 vorbereitete Gläser füllen. Diese gleich verschließen und abkühlen lassen.

# Marmelade selbst gemacht



*Sommersüß oder winterwärmend*, Erdbeer-  
konfitüre oder Orangenmarmelade? Hier sind sie alle versammelt,  
die Konfitüre- und Gelee-Klassiker von A wie Apfelkraut bis Z  
wie Zwetschgenmus, die wir damals wie heute heiß und innig  
lieben. Dazu gibt es viel Neues aus der Konfitürenküche –  
für jede Menge Abwechslung auf dem Brot oder auch mal als  
Begleitung zu Käse und Wein. Also ran an den Topf, denn  
nur selbst gemacht schmeckt's so gut, wie es schmecken soll!

## *Einfach clever und gleich zu Beginn:*

Grundrezepte, Schritt für Schritt erklärt, plus Tipps und Tricks  
rund ums Thema sowie kreative Deko-Ideen.

WG 455 Themenkochbücher  
ISBN 978-3-8338-3290-1



9 783833 832901



€12,99 [D]  
€13,40 [A]

[www.gu.de](http://www.gu.de)

**G|U**