

Hausgemachte Konfitüre

für ein Frühstück mit Leidenschaft und Genuß!

Apfel-Cidre-Gelée mit Rosenblüten

Zutaten:

1 l naturtrüber Apfelsaft (Direktsaft)
500 ml Cidre
1.600 g Zucker
34 g Pektin
3 Vanilleschoten
ca. 250 g Rosenblütenblätter von Duftrosen

Herstellung:

Die Rosenblütenblätter in einem Sieb kurz in kochendes Wasser tauchen, danach sofort in Eiswasser abschrecken und auf einem sauberen Küchentuch abtropfen lassen.

Saft und Cidre mit ca. 1300 g Zucker und Vanilleschoten in einen Topf geben, ebenso die Rosenblütenblätter bis auf einen Esslöffel voll dazugeben und mitkochen, bis sie nicht mehr oben schwimmen. Herausnehmen. Den Apfelsaft mit dem Cidre weiterkochen.

Den restlichen Zucker in einer Schüssel mit dem Pektin verrühren und in den heißen Saft einrühren, ca. 1 1/2 Minuten unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen (oder bis die Temperatur von 102°C erreicht ist). Zum Schluss die restlichen Rosenblätter unter das kochend heiße Gelee mischen. Gelee sofort abfüllen und die Gläser während des Gelierens gelegentlich umdrehen, damit sich die Rosenblüten im Gelee verteilen.

Guaven-Konfitüre mit gelben Tomaten

Zutaten:

1.000 g Guavenfruchtmark
400 g gelbe Tomaten (wahlweise grüne)
1.350 g Zucker
20 g Pektin
26 g Fruchtsäure
3 g Vanillepulver

Herstellung:

Tomaten enthäuten (auch bei grünen Tomaten), in Stücke schneiden und wiegen. Zusammen mit dem Guavenfruchtmark, 1.100 g Zucker und Vanillepulver in einen Topf geben und unter ständigem Rühren sprudelnd durch und durch kochen. Anstelle Vanillepulver kann man auch eine Vanilleschote verwenden.

Den restlichen Zucker in einer Schüssel mit dem Pektin verrühren und in die heiße Konfitüre einrühren, ca. 1 1/2 Minuten unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen (oder bis die Temperatur von 102°C erreicht ist). Zum Schluss die Fruchtsäure unterrühren. Abfüllen.

Wird die Konfitüre mit grünen Tomaten hergestellt, kann es einen etwas herberen Geschmack geben, ist aber ebenso gut.

Tipps

Auch die praxiserprobten Rezepte von mir können nur dann zu ungetrübtem Genuss führen, wenn einige einfache Grundregeln beachtet werden. Die wichtigste ist, dass nur wirklich frisches, reifes und einwandfreies Obst verwendet wird. Nur so bleibt das unverwechselbare Fruchtaroma erhalten, denn unreife Früchte sind meist weniger aromatisch, überreife Früchte enthalten kaum den natürlichen Gelierstoff Pektin und verderben daher leichter.

- **Das A und O: SAUBERKEIT**

Nicht nur die benötigten Gläser und Geräte bedürfen einer gründlichen Reinigung, sondern auch das Obst. Deshalb sollten alle Früchte gründlich gewaschen, schadhafte Stellen großzügig ausgeschnitten oder die Früchte gleich aussortiert werden.

Gläser und Deckel mit kochend heißem Wasser und Spülmittel reinigen. Danach mit klarem Wasser gut ausspülen und auf einem sauberen Geschirrtuch abtropfen lassen. Gummiringe und -kappen sowie Twist-off-Deckel gut auskochen. Ringe und Deckel können bis zum Gebrauch im Wasser liegen bleiben.

- **Abfüllen**

Bei Verwendung von Gläsern mit Twist-off-Deckeln: Konfitüren (Marmeladen) kochendheiß randvoll in die vorbereiteten Gläser füllen, sofort verschließen, umdrehen, etwa 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen. Damit die Früchte gleichmäßig im Glas verteilt sind, ist es ratsam, die Konfitüre nach dem Aufkochen noch 5 Minuten im Kochtopf weiterzurühren.

- **Aufbewahrung und Lagerung**

Da Konfitüren, Marmeladen, Gelees im Allgemeinen als Vorrat und nicht für den unmittelbaren Verbrauch hergestellt werden, ist es sinnvoll, sich auch über die Lagerung Gedanken zu machen. Ideal ist ein kühler, trockener und dunkler Vorratsraum (tiefste Temperatur 4°C, höchste Temperatur kurzfristig 12 - 16°C). Die Gläser sollten möglichst dunkel stehen (z.B. in einem Schrank), da Lichteinwirkung die Qualität und auch die Farbe des Eingemachten negativ beeinflusst.

- **Marmeladen, Konfitüren und Gelees**

Im normalen Sprachgebrauch wird meist nicht zwischen Marmeladen und Konfitüren unterschieden. Früher galten eine oder mehrere Fruchtarten, die musig-zerkleinert gekocht waren, als Marmeladen, während Konfitüren nur aus einer Fruchtart bestanden. Das hat sich im Zuge der Harmonisierung der Begriffe für Handelswaren durch die EG geändert. Die Bezeichnung **Marmelade** gilt nur noch für Erzeugnisse, die aus Zitrusfrüchten wie Zitronen, Apfelsinen und Grapefruits hergestellt werden. Als **Konfitüren** gelten die Rezepturen, die aus allen anderen Früchten hergestellt sind. Zusätzlich gibt es jetzt den Begriff der Konfitüren mit Fruchtstücken.

Bei der Herstellung der **Konfitüren mit Fruchtstücken**, sollte darauf geachtet werden, dass die Fruchtstücke vor dem Kochvorgang 3 - 4 Stunden oder über Nacht mit dem Gelierzucker ziehen können, damit der Geliervorgang erleichtert wird.

Gelees werden immer aus Säften hergestellt, wobei sowohl gekaufte, als auch selbst hergestellte Säfte genommen werden können. Dabei können die Säfte sowohl sortenrein als auch gemischt verarbeitet werden.

Ganz gleich, für welche Art des Einkochens und für welche Rezeptur man sich entscheidet – man hat immer Raum für eigene Kreativität. Schon die Zugabe von etwas Alkohol, einigen Kräutern oder Gewürzen lässt mit wenig Aufwand ganz neue individuelle Geschmacksvariationen entstehen.

Kontakt: Oliver Bittlingmeier www.schwarzwaelder-konfitueren.de