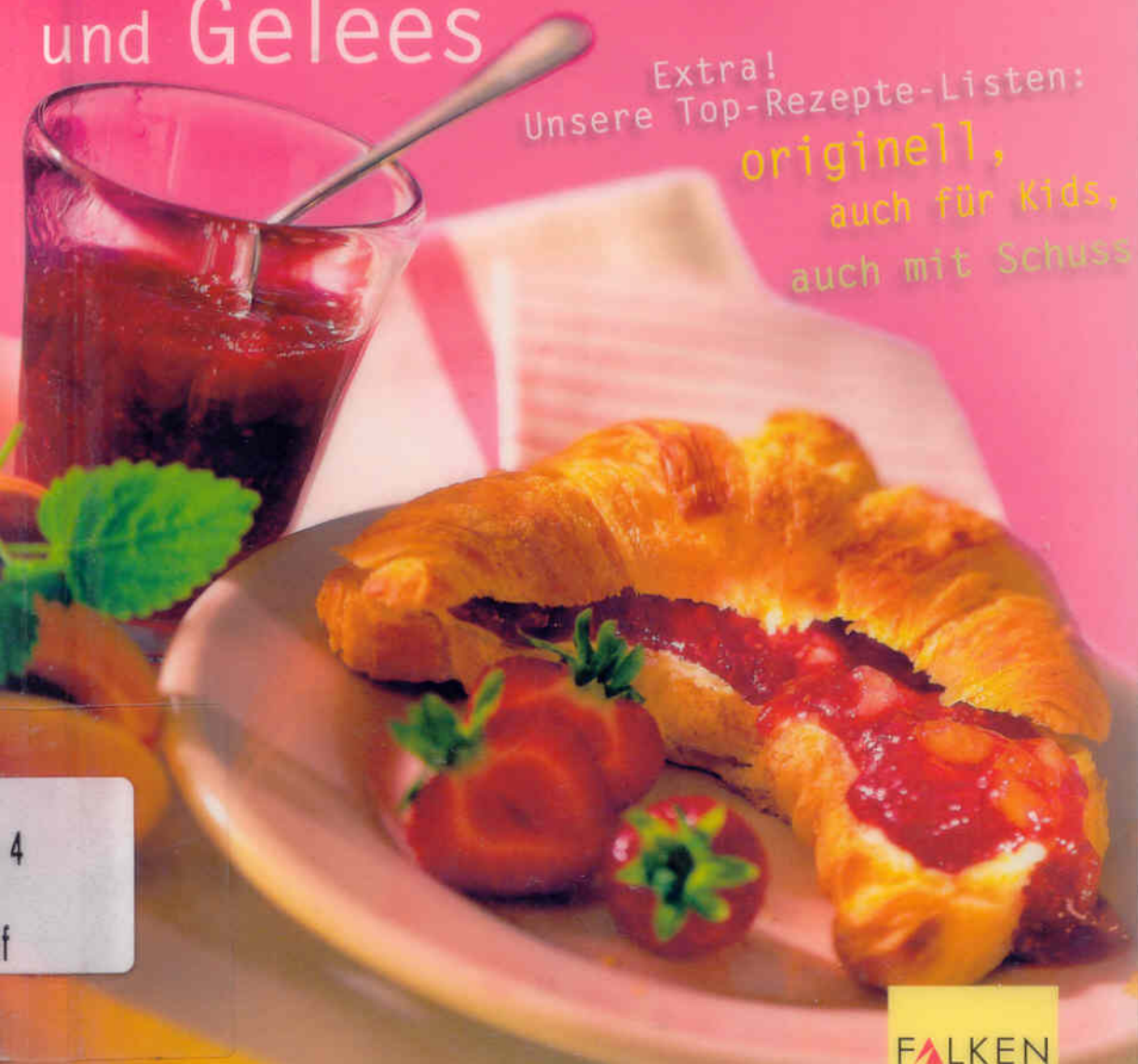


Konfitüren und Gelees

Extra!
Unsere Top-Rezepte-Listen:
originell,
auch für Kids,
auch mit Schuss



Top-Rezepte-Ranking

Die besten Rezepte für Kinder

Hits für Kids

Aprikosenkonfitüre mit Bananenscheiben	12
Blaubeer-Apfel-Konfitüre	14
Erdbeer-Aprikosen-Konfitüre	20
Erdbeerkonfitüre mit Fruchtstückchen	21
Gelbe Pflaumenkonfitüre	24
Kalt gerührte Himbeerkonfitüre	27
Brombeergelee auf englische Art	44
Vanille-Honig-Gelee	59

Die Besten mit Schuss

Mit Alkohol verfeinert

Brombeer-Cointreau-Konfitüre	17
Ingwer-Weißwein-Konfitüre	28
Pfirsich-Orangen-Konfitüre mit Schuss	32
Pflaumen-Whiskey-Konfitüre	34
Zwetschgenkonfitüre mit Sternanis und Rum	40
Johannisbeer-Sekt-Gelee	52
Rotweingelee mit Karambole	56
Zitronengelee mit Schuss	60

Die originellsten Fruchtideen

Etwas ganz Besonderes

Feigen-Nuss-Konfitüre	22
Möhren-Zitronen-Konfitüre	30
Tomatenkonfitüre	38
Apfel-Rosmarin-Gelee	43
Cassisgelee	46
Gelbe-Rüben-Gelee	48
Johannisbeer-Rosenblätter-Gelee	51

top-
rezepte-
ranking

Konfitüren

& Gelees

Norbert Frank

Selbstgemachte Marmelade ist doch immer die beste. Nutzen Sie das gesamte Früchteangebot, um auch in der kalten Jahreszeit mit ganz besonderen Eigenkreationen den Sommer ins Haus zu holen!



Inhalt

Alle Rezepte auf einen Blick	2
Einleitung	5

Rezepte

Konfitüren	10
Gelees	42
Alphabetisches Rezeptverzeichnis	62
Rezeptverzeichnis nach Kapiteln	63

Alle Rezepte auf einen Blick

Stadtbücherei Marburg
01 3149

	Seite	kcal je Portion	originell	fruchtig	dekorativ	Evergreen	mit Schuss	Vitamine	für Kids
Apfel-Kürbis-Konfitüre	10	44	+	+	+				
Apfel-Birnen-Konfitüre mit Calvados	10	33		+		+	+		
Aprikosenkonfitüre mit Bananenscheiben	12	46	+		+			+	+
Aprikosen-Zitronenmelisse-Konfitüre	13	45		+	+	+			
Birnen-Ingwer-Konfitüre	14	46	+	+	+			+	
Blaubeer-Apfel-Konfitüre	14	47		+		+		+	+
Blaubeer-Zitronen-Konfitüre mit Fruchtschalenstreifen	16	44	+	+	+			+	
Brombeer-Cointreau-Konfitüre	17	52	+	+			+		
Brombeer-Holunder-Konfitüre	18	45		+	+	+		+	
Cranberry-Orangen-Konfitüre	18	32	+	+	+			+	+
Erdbeer-Aprikosen-Konfitüre	20	44		+	+	+			+
Erdbeerkonfitüre mit Fruchtstückchen	21	44		+	+	+		+	+
Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre	22	43	+	+	+			+	
Feigen-Nuss-Konfitüre	22	62	+		+			+	
Gelbe Pflaumenkonfitüre	24	46	+	+	+				
Hagebuttenkonfitüre	24	50	+	+				+	
Himbeer-Melissen-Konfitüre	26	45		+		+		+	

	Seite	kcal je Portion	originell	fruchtig	dekorativ	Evergreen	mit Schuss	Vitamine	für Kids
Kalt gerührte Himbeerkonfitüre	27	44		+	+	+		+	+
Holunder-Trauben-Konfitüre	28	46	+		+			+	
Ingwer-Weißwein-Konfitüre	28	44	+		+		+		
Kürbiskonfitüre mit Fruchtschale	30	34	+		+			+	
Möhren-Zitronen-Konfitüre	30	40	+		+			+	
Pfirsich-Orangen-Konfitüre mit Schuss	32	40	+	+	+		+		
Pflaumen-Aprikosen-Konfitüre	32	44			+	+		+	+
Pflaumen-Whisky-Konfitüre	34	46	+		+		+		
Preiselbeerkonfitüre mit Campari	35	35	+		+		+		
Sanddornkonfitüre	36	52		+	+	+		+	
Sauerkirsch-Apfel-Konfitüre	36	46			+	+		+	+
Sauerkirsch-Mandel-Konfitüre	38	44	+	+	+			+	+
Tomatenkonfitüre	38	42	+		+			+	
Zwetschgenmus	40	22		+		+		+	
Zwetschgenkonfitüre mit Sternanis und Rum	40	44	+		+		+	+	
Apfel-Holunder-Gelee	42	38	+	+				+	
Apfel-Rosmarin-Gelee	43	45	+	+	+				

	Seite	kcal je Portion	originell	fruchtig	dekorativ	Evergreen	mit Schuss	Vitamine	für Kids
Brombeergelee auf englische Art	44	44		+		+		+	+
Brombeer-Wacholder-Gelee	44	47	+		+			+	
Cassisgelee	46	58	+	+	+			+	
Erdbeergelee mit Karambole	46	43	+	+	+				+
Gelbe-Rüben-Gelee	48	46	+		+			+	
Himbeergelee mit Schuss	48	39			+	+	+		
Orangengelee mit Fruchtschalenstreifen	50	40		+	+	+			
Johannisbeer-Rosenblätter-Gelee	51	45	+	+	+				
Johannisbeer-Sekt-Gelee	52	46	+	+			+		
Kaffeegelee	52	47	+		+				
Minzgelee	54	40	+	+	+				
Holunderblütengelee	54	38		+		+		+	
Rotweingelee mit Karambole	56	47	+		+		+		
Sanddorngellee	56	48	+	+	+				
Traubengelee	58	47	+		+			+	
Vanille-Honig-Gelee	59	55	+		+			+	+
Zitronengelee	60	35	+	+	+			+	
Zitronengelee mit Schuss	60	38	+		+		+		

Zum Befüllen hier noch ein genereller Tipp: Füllen Sie die Gläser nie ganz, sondern nur bis etwa 2 cm unter den Rand. So bleibt ausreichend Platz für das Vakuum. Vor dem Verschließen der Gläser sollten Sie sicherheitshalber die Glasränder noch einmal sauber abwischen, damit eventuelle Reste des Einmachgutes entfernt werden, die sonst einen luftdichten Verschluss verhindern könnten.

Aufbewahrung und Lagerung

Konfitüren und Gelees halten sich sehr lang und sind deshalb ideal für die Vorratshaltung. Am besten geeignet sind dazu dunkle, kühle und trockene Räume wie Speisekammern oder Keller.

Die Dunkelheit derartiger Räume verhindert, dass sich das Einmachgut durch Lichteinwirkung verfärben kann. Sollte dies dennoch geschehen, brauchen Sie sich aber keine Sorgen zu machen, da der Geschmack dadurch in den meisten Fällen nicht beeinträchtigt wird.

Dank der Kühle hält das Einmachgut länger. Und wenn die Räume trocken sind, entstehen keine Schimmelpilze, die zum Verderb führen, wenn ein Glas einmal doch nicht ganz dicht sein sollte.

Falls Ihnen aber keine geeigneten Räumlichkeiten zur Verfügung stehen, tut es auch ein Schrank, der allerdings an einer möglichst kühlen Stelle im Haushalt stehen sollte.



Die Rezepte

Alle Rezepte wurden mit großer Sorgfalt zusammengestellt. Allerdings können unterschiedliche Obstsorten und Reifegrade zu geschmacklichen Abweichungen führen. Auch die Füllmengen können aus diesen Gründen schwanken.

Um sicher zu sein, dass die Konfitüren und Gelees ausreichend fest werden, sollten Sie vor dem Abfüllen immer eine Gelierprobe durchführen. Dazu geben Sie etwas Kochgut auf den Rand eines Tellers und lassen es abkühlen. Wird die Masse beim Abkühlen fest, kann sie in die Gläser gefüllt werden. Bleibt die Masse jedoch leicht flüssig, sollten Sie noch etwas Geliermittel zum Einmachgut geben. Anschließend müssen Sie das Einmachgut noch einmal aufkochen, umrühren und eine neue Gelierprobe durchführen.

Während der Kochvorgangs bildet sich Schaum auf dem Kochgut. Diesen sollten Sie immer mit einer Schaumkelle restlos entfernen, bevor Sie die Gläser füllen.

Verstehen Sie die Rezepte dieses Buches auch als Grundlage für eigene Experimente und geschmackliche Variationen. Der eigenen Kreativität sind dabei kaum Grenzen gesetzt.



Saisonkalender

	Jan.	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.
Äpfel						+	+	+	+	+	+	
Aprikosen						+	+	+				
Birnen							+	+	+	+	+	
Brombeeren							+	+	+	+		
Erdbeeren					+	+	+	+	+			
Heidelbeeren						+	+	+	+			
Himbeeren					+	+	+	+	+			
Holunderbeeren									+	+		
Johannisbeeren						+	+	+	+			
Kirschen						+	+	+				
Mirabellen							+	+	+			
Nektarinen						+	+	+	+			
Nüsse							+	+	+	+	+	+
Pfirsiche							+	+	+			
Pflaumen							+	+	+			
Preiselbeeren								+	+	+		
Quitten									+	+	+	+
Renekloden							+	+	+			
Rhabarber				+	+	+	+					
Stachelbeeren						+	+	+	+			
Weintrauben								+	+	+		
Zwetschgen							+	+	+			

Die Rezepte

Konfitüren 10

Gelees 42





Apfel-Kürbis-Konfitüre

• originell

• fruchtig

• dekorativ

• Evergreen

• mit Schuss

• Vitamine

• für Kids

Zutaten

500g Apfel · 500g Kürbis
1kg Gelierzucker · Saft von
3 Zitronen · 1 Stange Zimt

Für 7 Gläser à 250ml
Zubereitungszeit: ca. 60 Min.
Ziehzeit: ca. 12 Std.
ca. 44 kcal je Portion

1 Die Äpfel und den Kürbis waschen, schälen, vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch würfeln. Das Fruchtfleisch vermischen und über Nacht ziehen lassen.

2 Am nächsten Tag Zucker, Zitronensaft und Zimt zum Fruchtfleisch geben und alles in einem Topf unter Rühren bei starker Hitze mindestens 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Zimtstange entfernen.

3 Das Kochgut sofort in die vorbereiteten Gläser füllen, diese fest verschließen und auf den Kopf gestellt abkühlen lassen.

Apfel-Birnen-Konfitüre mit Calvados

• originell

• fruchtig

• dekorativ

• Evergreen

• mit Schuss

• Vitamine

• für Kids

Zutaten

600g Apfel · 550g Birnen
(jeweils vorbereitet gewogen)
1/4l Calvados · 1 P. Zitronen-
säure · 500g Gelierzucker

1 Die Äpfel und Birnen waschen, schälen, vierteln, entkernen, würfeln und abwiegen.

2 Früchte, Calvados, Zitronensäure und Gelierzucker in einem Topf verrühren und bei starker Hitze mindestens 3 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, das Kochgut in die vorbereiteten Gläser füllen. Die Gläser fest verschließen und auf den Kopf gestellt abkühlen lassen.

Für 5 Gläser à 250ml
Zubereitungszeit: ca. 45 Min.
ca. 33 kcal je Portion



Aprikosenkonfitüre mit Bananenscheiben

• originell

• fruchtig

• dekorativ

• Evergreen

• mit Schuss

• Vitamine

• für Kids

Zutaten

1 kg Aprikosen · 500 g Bananen
(jeweils vorbereitet gewogen)

1 P. Zitronensäure ·

1,5 kg Gelierzucker

Für 6 Gläser à 250 ml

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

ca. 46 kcal je Portion

1 Die Aprikosen waschen, entsteinen, würfeln und abwiegen. Die Bananen schälen, $\frac{1}{2}$ Banane in dünne Scheiben schneiden, das restliche Fruchtfleisch fein würfeln, alles abwiegen.

2 Das Fruchtfleisch bis auf die Bananenscheiben mit der Zitronensäure und dem Zucker in einem Topf bei starker Hitze aufkochen und 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Bananenscheiben dazugeben.

3 Das Kochgut sofort in die vorbereiteten Gläser füllen, diese fest verschließen und auf den Kopf gestellt abkühlen lassen.



Zutaten

1,5 kg Aprikosen · 1 P. Zitronensäure · 1,5 kg Gelierzucker
50 g Zitronenmelisse

Für 7 Gläser à 250 ml

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

Ziehzeit: ca. 12 Std.

ca. 45 kcal je Portion



Aprikosen-Zitronenmelisse-Konfitüre

1 Die Aprikosen waschen, entsteinen, würfeln und abwiegen. Mit der Zitronensäure und dem Gelierzucker vermischen und alles über Nacht ziehen lassen.

2 Die Zitronenmelisse waschen, trockentupfen und fein hacken. Die Aprikosen-Zucker-Mischung in einem Topf bei starker Hitze aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Melisse unterrühren. Alles erneut aufkochen.

3 Das Kochgut sofort in die vorbereiteten Gläser füllen, diese fest verschließen und auf den Kopf gestellt abkühlen lassen.

Tipp
Noch dekorativer wirken die Gläser, wenn in jedes Glas ein kleiner Melissenzweig gegeben wird.

originell

fruchtig

dekorativ

Evergreen

mit Schuss

Vitamine

für Kids

Variation
Statt der Zitronensäure 50 ml Aprikosenlikör unmittelbar vor dem Abfüllen zur Konfitüre geben.

Birnen-Ingwer-Konfitüre

• originell

• fruchtig

• dekorativ

• Evergreen

• mit Schuss

• Vitamine

• für Kids

Zutaten

1 kg Birnen (vorbereitet gewogen) · 1 kg Gelierzucker · Schale von 1 unbehandelten Zitrone · 1 Msp. gemahlener Koriander · 4 kandierte, fein gehackte Ingwerpflaumen

Für 5 Gläser à 250 ml

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

Ziehzeit: ca. 12 Std.

ca. 46 kcal je Portion

1 Die Birnen waschen, schälen, vierteln, entkernen, abwägen und in Scheiben schneiden. Fruchtfleisch, Gelierzucker, Zitronenschale, Koriander und Pflaumen verrühren und alles über Nacht ziehen lassen.

2 Am nächsten Tag die Mischung in einem Topf bei starker Hitze aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen.

3 Das Kochgut sofort in die vorbereiteten Gläser füllen, diese fest verschließen und auf den Kopf gestellt abkühlen lassen.

Blaubeer-Apfel-Konfitüre

• originell

• fruchtig

• dekorativ

• Evergreen

• mit Schuss

• Vitamine

• für Kids

1 Die Blaubeeren waschen, verlesen und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Äpfel waschen, schälen, entkernen und würfeln. Beides abwägen. Die Beeren und die Äpfel mit dem Gelierzucker vermischen und über Nacht ziehen lassen.

2 Die Zitrone waschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Schale und Saft mit dem Zimt zu den Früchten geben. Alles in einem Topf bei starker Hitze aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen.

3 Den Rum unterrühren und das Kochgut sofort in die vorbereiteten Gläser füllen. Diese fest verschließen und auf den Kopf gestellt abkühlen lassen.

Zutaten

500 g Blaubeeren (Heidelbeeren) · 500 g säuerliche Äpfel (jeweils vorbereitet gewogen) ·

1 kg Gelierzucker

1 unbehandelte Zitrone ·

1 TL gemahlener Zimt

3 EL Rum (54 %)

Für 5 Gläser à 250 ml

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

Ziehzeit: ca. 12 Std.

ca. 47 kcal je Portion





Blaubeer-Zitronen-Konfitüre mit Fruchtschalenstreifen

Zutaten

- 1 kg Blaubeeren (Heidelbeeren)
- 1 kg Gelierzucker
- 2 unbehandelte Zitronen
- 3 EL Pflaumenschnaps

Für 4 Gläser à 250ml

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Ziehzeit: ca. 12 Std.

ca. 44 kcal je Portion

◊ originell

◊ fruchtig

◊ dekorativ

◊ Evergreen

◊ mit Schuss

◊ Vitamine

◊ für Kids

1 Die Blaubeeren waschen, verlesen, in einem Sieb abtropfen lassen, mit dem Gelierzucker vermischen und über Nacht ziehen lassen.

2 Die Zitronen waschen, die Schale abschälen und in dünne Streifen schneiden, den Saft auspressen. Schale und Saft zu den Früchten geben, alles in einem Topf bei starker Hitze aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen.

3 Den Pflaumenschnaps unterrühren und das Kochgut sofort in die vorbereiteten Gläser füllen. Diese fest verschließen und auf den Kopf gestellt abkühlen lassen.

Tipp

Besonders gut passt die Blaubeer-Zitronen-Konfitüre zu einem Müsli.

Brombeer-Cointreau-Konfitüre

Zutaten

1 kg Brombeeren · 1,25 kg Gelierzucker · 1 P. Zitronensäure
125 ml Cointreau

Für 4 Gläser à 250 ml
Zubereitungszeit: ca. 30 Min.
ca. 52 kcal je Portion

originell

fruchtig

dekorativ

Evergreen

mit Schuss

Vitamine

für Kids

1 Die Brombeeren waschen und verlesen. 500 g der Beeren mit einer Gabel zerdrücken. Die zerdrückten und die ganzen Früchte mit dem Gelierzucker vermischen, die Zitronensäure dazugeben und alles in einem Topf 3 Minuten sprudelnd kochen. Den Topf vom Herd nehmen.

2 Den Alkohol unterrühren und das Kochgut sofort in die vorbereiteten Gläser füllen. Diese fest verschließen und auf den Kopf gestellt abkühlen lassen.

Tipp

Statt des Cointreaus können Sie einen anderen Orangenlikör oder Rum (54 %) verwenden.



Brombeer-Holunder-Konfitüre

• originell

• fruchtig

• dekorativ

• Evergreen

• mit Schuss

• Vitamine

• für Kids

Zutaten

700g Brombeeren ·
200g Holunderbeeren ·
1 kg Gelierzucker
Saft von 1 Zitrone

Für 3 Gläser à 250ml
Zubereitungszeit: ca. 30 Min.
Ziehzeit: ca. 12 Std.
ca. 45 kcal je Portion

Variation

Die Konfitüre kann auch mit Orangensaft abgeschmeckt werden. Oder einige klein gehackte Stücke Orangeschale untermischen.

1 Die Beeren abspülen und verlesen, mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Gelierzucker vermischen. Alles über Nacht ziehen lassen.

2 Am nächsten Tag den Zitronensaft untermischen, alles in einem Topf aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen.

3 Das Kochgut sofort in die vorbereiteten Gläser füllen, diese fest verschließen und auf den Kopf gestellt abkühlen lassen.

Cranberry-Orangen-Konfitüre

• originell

• fruchtig

• dekorativ

• Evergreen

• mit Schuss

• Vitamine

• für Kids

Zutaten

2 unbehandelte Orangen
1/2 l Orangensaft · 500g Gelierzucker · 500g Cranberries

Für 3 Gläser à 250ml
Zubereitungszeit: ca. 30 Min.
ca. 32 kcal je Portion

1 Die Orangen waschen, abtrocknen und schälen. Die Schale 1 Orange in hauchdünne Streifen schneiden. Die Früchte filetieren und die Filets quer halbieren.

2 In einem Topf den Saft mit dem Gelierzucker aufkochen, die gewaschenen Cranberries dazugeben und alles 3 Minuten sprudelnd kochen. Die Filets und die Schalenstreifen dazugeben und alles weitere 4 Minuten kochen. Den Topf vom Herd nehmen.

3 Das Kochgut sofort in die vorbereiteten Gläser füllen, diese fest verschließen und auf den Kopf gestellt abkühlen lassen.

Tipp

Die Konfitüre schmeckt auch zu Steaks, Gebrilltem oder kaltem Braten ausgezeichnet. Besonders gut harmonisiert sie mit Lammfilet.





Zutaten

750 g Erdbeeren · 750 g Apri-
sen · 2 Vanilleschoten
1,5 kg Gelierzucker ·
1 P. Zitronensäure

Für 4 Gläser à 250 ml
Zubereitungszeit: ca. 40 Min.
ca. 44 kcal je Portion

Erdbeer-Aprikosen-Konfitüre

- originell
- fruchtig
- dekorativ
- Evergreen
- mit Schuss
- Vitamine
- für Kids

1 Die Erdbeeren waschen, putzen, verlesen und klein schneiden. Die Aprikosen waschen, putzen, entsteinen und ebenfalls klein schneiden. Die Vanilleschoten halbieren, das Mark herauskratzen und zu den Früchten geben.

2 In einem Topf die Früchte bei starker Hitze mit dem Gelierzucker und der Zitronensäure aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen. Den Topf vom Herd nehmen und das Kochgut sofort in die vorbereiteten Gläser füllen. Diese fest verschließen und auf den Kopf gestellt abkühlen lassen.

Tipp

Geben Sie in jedes Glas zusätzlich eine ganze Vanilleschote. Dies verstärkt das feine Vanillearoma und sieht zudem noch sehr schön aus.

Zutaten

1 kg Erdbeeren · 1 kg Gelierzucker
hauchdünne Schalenstreifen von
1/2 unbehandelten Orange

Für 3 Gläser à 250 ml

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Ziehzeit: ca. 4 Std.

ca. 44 kcal je Portion



Erdbeerkonfitüre mit Fruchtstückchen

1 Die Erdbeeren waschen, verlesen, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Mit dem Zucker vermischt etwa 4 Stunden ziehen lassen.

2 In einem Topf die Erdbeeren bei starker Hitze aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Nach 2 Minuten Kochzeit die Orangenschalenstreifen dazugeben.

3 Das Kochgut sofort in die vorbereiteten Gläser füllen, diese fest verschließen und auf den Kopf gestellt abkühlen lassen.

originell ➤

fruchtig ➤

dekorativ ➤

Evergreen ➤

mit Schuss ➤

Vitamine ➤

für Kids ➤

Tipp

Geben Sie diese Konfitüre über frisch gebackene Waffeln – einfach vorzüglich.

Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre

• originell

• fruchtig

• dekorativ

• Evergreen

• mit Schuss

• Vitamine

• für Kids

Zutaten

1 kg Erdbeeren · 500 g Rhabarber
(jeweils vorbereitet gewogen) ·
1 1/2 kg Gelierzucker

Für 3 Gläser à 250 ml
Zubereitungszeit: ca. 40 Min.
ca. 43 kcal je Portion

Tipp

Etwas pikanter wird die Konfitüre, wenn dem Kochgut noch 2 EL fein geriebener Ingwer hinzugefügt werden.

1 Die Erdbeeren waschen, verlesen, putzen und vierteln. Den Rhabarber waschen, schälen und in fingerdicke Stücke schneiden. Das Fruchtfleisch mit dem Gelierzucker vermischen. Alles in einem Topf bei starker Hitze aufkochen und 1 Minute sprudelnd kochen lassen.

2 Den Topf vom Herd nehmen und das Kochgut sofort in die vorbereiteten Gläser füllen. Die Gläser fest verschließen und auf den Kopf gestellt abkühlen lassen.

Feigen-Nuss-Konfitüre

• originell

• fruchtig

• dekorativ

• Evergreen

• mit Schuss

• Vitamine

• für Kids

Zutaten

1 kg getrocknete Feigen · Saft von 1 Zitrone · 1 1/2 TL gemahlener Anis · 1 1/2 TL geröstete Sesamkerne · 2 EL gehackte Pinienkerne · 2 EL gehackte Walnüsse · 500 g Gelierzucker

Für 2 Gläser à 250 ml
Zubereitungszeit: ca. 30 Min.
ca. 62 kcal je Portion

1 Die Feigen putzen und in kleine Stücke schneiden. In einem Topf die Früchte mit 125 ml Wasser, dem Zitronensaft, den Gewürzen und den Nüssen unter Rühren bei geringer Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Den Gelierzucker unterrühren, alles bei starker Hitze aufkochen und 1 Minute kochen lassen.

2 Den Topf vom Herd nehmen und das Kochgut in die vorbereiteten Gläser füllen. Die Gläser fest verschließen und auf den Kopf gestellt abkühlen lassen.



Gelbe Pflaumenkonfitüre

• originell

• fruchtig

• dekorativ

• Evergreen

• mit Schuss

• Vitamine

• für Kids

Zutaten

1 kg gelbe Pflaumen

1 kg Gelierzucker

3 EL Aprikosenschnaps

Für 3 Gläser à 250 ml

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

ca. 46 kcal je Portion

1 Die Pflaumen waschen, abtropfen lassen, entsteinen und das Fruchtfleisch fein hacken.

2 In einem Topf die Pflaumen mit dem Gelierzucker bei starker Hitze unter Rühren aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen.

3 Den Schnaps einrühren und das Kochgut sofort in die vorbereiteten Gläser füllen. Diese fest verschließen und auf den Kopf gestellt abkühlen lassen.

Hagebuttenkonfitüre

• originell

• fruchtig

• dekorativ

• Evergreen

• mit Schuss

• Vitamine

• für Kids

1 Die Hagebutten waschen, putzen, halbieren, die Kerne herauskratzen und die Früchte in $\frac{1}{2}$ l Wasser über Nacht ziehen lassen.

2 Die Hagebutten im Einweichwasser gar kochen und durch ein Haarsieb streichen. Das Fruchtmarm abwiegen und die gleiche Menge Gelierzucker dazugeben.

3 Die Zitronenschalenstreifen zum Fruchtmarm geben. Alles unter Rühren aufkochen und 10 Minuten sprudelnd kochen lassen.

4 Den Topf vom Herd nehmen und das Kochgut sofort in die vorbereiteten Gläser füllen. Diese fest verschließen und auf den Kopf gestellt abkühlen lassen.

Zutaten

500 g Hagebutten

Gelierzucker (entsprechend der Menge des Hagebuttenfruchtmarm)

hauchdünne Schalenstreifen von 1 unbehandelten Zitrone

Für 2 Gläser à 250 ml

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Ziehzeit: ca. 12 Std.

ca. 50 kcal je Portion



Himbeer-Melissen-Konfitüre

• originell

• fruchtig

• dekorativ

• Evergreen

• mit Schuss

• Vitamine

• für Kids

Zutaten

2 EL gehackte Zitronenmelisse ·
1 kg Himbeeren · 3 EL Zitronen-
saft · 1 kg Gelierzucker

Für 2 Gläser à 250ml

Zubereitungszeit: ca. 25 Min.
ca. 45 kcal je Portion

1 Die Himbeeren abspülen, verlesen, putzen und in einem Topf mit einer Gabel zerdrücken. Zitronensaft und Gelierzucker untermischen. Alles unter Rühren aufkochen und 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.

2 Den Topf vom Herd nehmen und das Kochgut sofort in die vorbereiteten Gläser füllen. Diese fest verschließen und auf den Kopf gestellt abkühlen lassen.

Tipp
Die Himbeer-Melissen-Konfitüre schmeckt nicht nur auf Brot. Sie können sie beispielsweise auch auf frisch gebackene Tartelettes streichen.



Zutaten

500g Himbeeren · 500g Gelierzucker

Für 2 Gläser à 250ml

Zubereitungszeit: ca. 25 Min.

ca. 44 kcal je Portion



Kalt gerührte Himbeerkonfitüre

1 Die Himbeeren abspülen und verlesen. Die Früchte mit dem Zucker in einen Topf geben und mit einem Mixer so lange schlagen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

2 Abschließend die Fruchtmasse in die vorbereiteten Gläser füllen und diese fest verschließen.

Tipp

Die Konfitüre sollte im Kühlschrank aufbewahrt und in etwa 6 Monaten aufgebraucht werden.

Variation

Wenn Sie 2-4 cl Himbeergeist hinzugeben, wird das Aroma der Konfitüre noch feiner und sie hält sich länger. Wenn Kinder mit essen, sollte jedoch kein Himbeergeist zugesetzt werden.

original

fruchtig

dekorativ

Evergreen

mit Schuss

Vitamine

für Kids

Holunder-Trauben-Konfitüre

• originell

• fruchtig

• dekorativ

• Evergreen

• mit Schuss

• Vitamine

• für Kids

Zutaten

500g grüne Weintrauben ·
250g Holunderbeeren ·
750g Gelierzucker

Für 3 Gläser à 250ml
Zubereitungszeit: ca. 30 Min.
Ziehzeit: ca. 12 Std.
ca. 46 kcal je Portion

1 Trauben und Beeren waschen und verle-
sen. Die Trauben halbieren und die Kerne
entfernen. Große Trauben eventuell vierteln.
Die Früchte in einem Topf mit dem Zucker
gut vermischen und über Nacht ziehen
lassen.

2 Am nächsten Tag alles unter Rühren bei
starker Hitze aufkochen und 4 Minuten
sprudelnd kochen lassen.

3 Den Topf vom Herd nehmen und das
Kochgut sofort in die vorbereiteten Glä-
ser füllen. Diese fest verschließen und auf
den Kopf gestellt abkühlen lassen.

Ingwer-Weißwein-Konfitüre

• originell

• fruchtig

• dekorativ

• Evergreen

• mit Schuss

• Vitamine

• für Kids

Zutaten

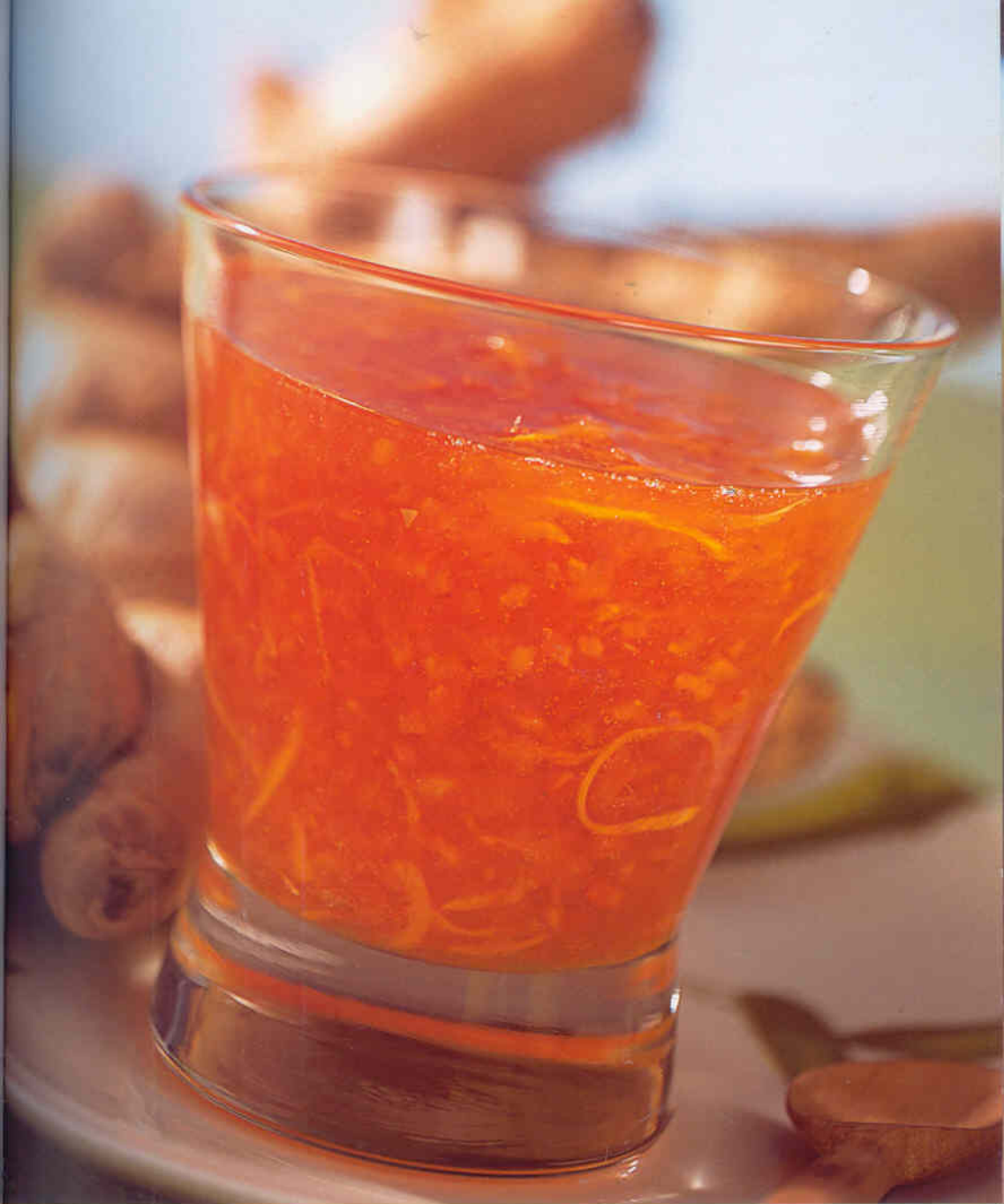
250g Ingwerknolle ·
1/4l Weißwein
2 EL Zitronensaft ·
1kg Gelierzucker

1 Die Ingwerknolle schälen und die Schale
mit dem Weißwein etwa 30 Minuten ko-
chen. Den Sud über Nacht abkühlen lassen.

2 Am nächsten Tag den Sud durch ein Sieb
in einen Topf gießen. Den Ingwer durch
die grobe Scheibe eines Fleischwolfes dreh-
en oder mit einem Mixstab pürieren und
im Sud 15 Minuten kochen. Den Zitronensaft
und den Zucker hinzufügen und alles erneut
sprudelnd aufkochen.

3 Den Topf vom Herd nehmen und das
Kochgut sofort in die vorbereiteten Glä-
ser füllen. Diese fest verschließen und auf
den Kopf gestellt abkühlen lassen.

Für 2 Gläser à 250ml
Zubereitungszeit: ca. 45 Min.
Kühlzeit ca. 12 Std.
ca. 44 kcal je Portion



Kürbiskonfitüre mit Fruchtschale

• originell

• fruchtig

• dekorativ

• Evergreen

• mit Schuss

• Vitamine

• für Kids

Zutaten

1 Kürbis (etwa 2,2 kg) · 1,75 kg
Gelierzucker · 1 P. Zitronensäure ·
hauchdünne Schalenstreifen von
2 unbehandelten Orangen

Für 6 Gläser à 250 ml
Zubereitungszeit: ca. 35 Min.
ca. 34 kcal je Portion

1 Den Kürbis grob zerteilen, entkernen, schälen, würfeln und das Fruchtfleisch portionsweise im Mixer pürieren. Das Kürbismus mit dem Zucker, der Zitronensäure und den Orangenschalenstreifen unter Rühren aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.

2 Den Topf vom Herd nehmen und das Kochgut sofort in die vorbereiteten Gläser füllen. Diese fest verschließen und auf den Kopf gestellt abkühlen lassen.

Möhren-Zitronen-Konfitüre

• originell

• fruchtig

• dekorativ

• Evergreen

• mit Schuss

• Vitamine

• für Kids

Zutaten

1 kg junge Möhren · 3 unbehan-
delte Zitronen · 1 EL Zucker
1 kg Gelierzucker

Für 3 Gläser à 250 ml
Zubereitungszeit: ca. 40 Min.
ca. 40 kcal je Portion

1 Die Möhren waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zitronen waschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Zitronenschale mit dem Zucker verrühren und beiseite stellen. Vom Saft $\frac{1}{8}$ l abmessen und mit $\frac{1}{8}$ l Wasser mischen. Die Möhrenscheiben darin gar dünsten.

2 Die Möhren mit einem Pürierstab zu Mus zerkleinern, den Gelierzucker und die Zitronenschale darunter mischen. Unter ständigem Rühren alles in einem Topf aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.

3 Den Topf vom Herd nehmen und das Kochgut sofort in die vorbereiteten Gläser füllen. Diese fest verschließen und auf den Kopf gestellt abkühlen lassen.

Tipp

Die Konfitüre kann mit verschiedenen Gewürzen wie geriebenem Ingwer, Piment, Zimt oder abgeriebener Orangenschale (statt mit Zitronenschale) verfeinert werden. Die Gewürze nur kurz mitkochen lassen.



Pfirsich-Orangen-Konfitüre mit Schuss

Pfirsich-
Orangen-
Konfitüre
mit Schuss

- originell
- fruchtig
- dekorativ
- Evergreen
- mit Schuss
- Vitamine
- für Kids

Zutaten

900 g Pfirsiche · 2 unbehandelte
Orangen · 1 kg Gelierzucker
6 cl Orangenlikör

Für 4 Gläser à 250 ml
Zubereitungszeit: ca. 45 Min.
ca. 40 kcal je Portion

Tipp
Dekorativ wirkt die Konfitüre, wenn einige hauchdünne geschnittene Karambole-Scheiben in die Gläser gegeben werden.

1 Die Pfirsiche kurz in kochendes, dann in eiskaltes Wasser tauchen und die Haut abziehen. Die Früchte halbieren, entsteinen, und in kleine Stücke schneiden. Von den Orangen die Schale hauchdünne abschälen und in schmale Streifen schneiden, das Fruchtfleisch klein schneiden. Alles in einem Topf mit dem Gelierzucker unter Rühren aufkochen und 3 Minuten sprudelnd kochen.

2 Den Topf vom Herd nehmen, den Likör einrühren und das Kochgut sofort in die vorbereiteten Gläser füllen. Die Gläser fest verschließen und auf den Kopf gestellt abkühlen lassen.

Pflaumen-Aprikosen-Konfitüre

- originell
- fruchtig
- dekorativ
- Evergreen
- mit Schuss
- Vitamine
- für Kids

Zutaten

500 g Pflaumen · 500 g Aprikosen
(jeweils vorbereitet gewogen) ·
1 P. Zitronensäure · 1 kg Gelierzucker

Für 5 Gläser à 250 ml
Zubereitungszeit: ca. 35 Min.
ca. 44 kcal je Portion

1 Die Früchte waschen, halbieren, entsteinen, in kleine Stücke schneiden und abwiegen. Das Fruchtfleisch mit der Zitronensäure und dem Zucker in einem Topf bei starker Hitze unter Rühren aufkochen und 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.

2 Den Topf vom Herd nehmen und das Kochgut sofort in die vorbereiteten Gläser füllen. Die Gläser fest verschließen und auf den Kopf gestellt abkühlen lassen.

Tipp
Durch Zugabe von etwa 3 EL Likör oder Obstbrand nach Wahl können Sie die Konfitüre weiter veredeln. Wenn Kinder mitessen, sollte kein Alkohol zugesetzt werden.

Variation
Die Aprikosenmenge auf 300 g reduzieren und dafür 200 g geschälte, in dünne Scheiben oder kleine Stücke geschnittene Kiwi dazugeben.





Zutaten

1 kg Pflaumen (vorbereitet gewogen) · 1/4 TL gemahlener Zimt ·
1 kg Gelierzucker
1 Schuss Whisky, nach Belieben

Für 4 Gläser à 250 ml

Zubereitungszeit: ca. 35 Min.
ca. 46 kcal je Portion

Pflaumen-Whisky-Konfitüre

• originell

• fruchtig

• dekorativ

• Evergreen

• mit Schuss

• Vitamine

• für Kids

1 Die Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen, pürieren oder in ganz kleine Stücke schneiden und abwiegen. Die Früchte in einem Topf mit Zimt und Zucker bei starker Hitze unter Rühren aufkochen und 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.

2 Den Topf vom Herd nehmen, den Whisky einrühren und das Kochgut sofort in die vorbereiteten Gläser füllen. Die Gläser fest verschließen und auf den Kopf gestellt abkühlen lassen.

Tipp

Diese Konfitüre harmonisiert beispielsweise sehr gut mit Zwetschgenknödeln.

Variation

Nach diesem Rezept lässt sich eine herrliche Preiselbeer-Birnen-Konfitüre herstellen. Dazu statt der Äpfel 250g Birnen und 4 cl Birnengeist verarbeiten. Lecker schmeckt die Konfitüre auch, wenn eine Hand voll Rosinen in das heiße Kochgut gegeben wird. Alternativ können Sie gehackte Pistazien verwenden.



Preiselbeerkonfitüre mit Campari

Zutaten

500g Preiselbeeren •
500g Zucker
500g säuerliche Äpfel •
4 cl Campari

Für 3 Gläser à 250ml
Zubereitungszeit: ca. 55 Min.
ca. 35 kcal je Portion

originell

fruchtig

dekorativ

Evergreen

mit Schuss

Vitamine

für Kids

1 Die Beeren waschen und verlesen und mit dem Zucker in einem Topf bei milder Hitze aufkochen. Alles etwa 30 Minuten schwach köcheln lassen.

2 Inzwischen die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. 5 Minuten vor Ende der Kochzeit die Äpfel zu den fast gar gekochten Preiselbeeren geben und mitkochen.

3 Den Topf vom Herd nehmen, den Campari einrühren und das Kochgut sofort in die vorbereiteten Gläser füllen. Die Gläser fest verschließen und auf den Kopf gestellt abkühlen lassen.

Sanddornkonfitüre

• originell

• fruchtig

• dekorativ

• Evergreen

• mit Schuss

• Vitamine

• für Kids

Zutaten

250g Sanddornbeeren ·
Gelierzucker (entsprechend der
Menge des Fruchtbreis)
2cl Aprikosen- oder Him-
beergeist

Für 2 Gläser à 250ml
Zubereitungszeit: ca. 35 Min.
Ziehzeit: ca. 12 Std.
ca. 52 kcal je Portion

Tipp
Mit dieser Konfitüre können
Sie auch eine leckere
Quarkspeise zubereiten.

1 Die rohen Beeren durch ein feines Sieb streichen und die Masse abwiegen. Die gleiche Menge Gelierzucker dazugeben, vermischen und alles zugedeckt über Nacht ziehen lassen.

2 Am nächsten Tag die Fruchtmasse in einem Topf bei starker Hitze unter Rühren aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.

3 Den Topf vom Herd nehmen, den Alkohol einrühren und das Kochgut sofort in die vorbereiteten Gläser füllen. Die Gläser fest verschließen und auf den Kopf gestellt abkühlen lassen.

Sauerkirsch-Äpfel-Konfitüre

• originell

• fruchtig

• dekorativ

• Evergreen

• mit Schuss

• Vitamine

• für Kids

Zutaten

600g Sauerkirschen · 400g säuerliche Äpfel (jeweils vorbereitet gewogen) · 1 P. Zitronensäure · 1100g Gelierzucker

Für 4 Gläser à 250ml
Zubereitungszeit: ca. 55 Min.
ca. 46 kcal je Portion

1 Die Kirschen waschen, putzen, halbieren, entsteinen und abwiegen. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch klein würfeln. Das Fruchtfleisch mit der Zitronensäure und dem Zucker bei starker Hitze in einem Topf aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.

2 Den Topf vom Herd nehmen und sofort in die vorbereiteten Gläser füllen. Die Gläser fest verschließen und auf den Kopf gestellt abkühlen lassen.

Variation
Raffinierter schmeckt die Konfitüre, wenn Sie vor dem Abfüllen 1 Msp. Zimtpulver und 6cl Kirschwasser dazugeben. Wenn Kinder mitessen, sollte kein Alkohol zugesetzt werden.



Sauerkirsch-Mandel-Konfitüre

- originell
- fruchtig
- dekorativ
- Evergreen
- mit Schuss
- Vitamine
- für Kids

Zutaten

2 kg Sauerkirschen ·
2 kg Gelierzucker
1 Normalflasche flüssiges
Geliermittel
6 cl Maraschino-Likör ·
200 g Mandelblättchen
1 1/2 EL Butter

Für 6 Gläser à 250 ml
Zubereitungszeit: ca. 55 Min.
Ziehzeit: ca. 12 Std.
ca. 44 kcal je Portion

Tipp
Während des Abkühlens die Gläser
mehrmals umdrehen und eine Zeit
lang so stehen lassen, damit sich
Früchte und Mandeln gut verteilen.

1 Die Kirschen waschen, putzen, halbieren und entsteinen. Dabei den austretenden Saft auffangen. Die Früchte mit dem Zucker über Nacht in einem Topf ziehen lassen.

2 Am nächsten Tag alles in einem Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren aufkochen und 2 Minuten kochen lassen. Das Geliermittel einrühren und weitere 30 Sekunden sprudelnd kochen lassen.

3 Den Topf vom Herd nehmen und den Likör einrühren. Die Mandelblättchen in der Butter anrösten und unter die Kirschmasse rühren. Das Kochgut sofort in die vorbereiteten Gläser füllen, diese fest verschließen und auf den Kopf gestellt abkühlen lassen.

Tomatenkonfitüre

- originell
- fruchtig
- dekorativ
- Evergreen
- mit Schuss
- Vitamine
- für Kids

Zutaten

750 g grüne Tomaten · 1 TL gemahlener Zimt · abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone und 1 unbehandelten Orange · 750 g Gelierzucker

Für 4 Gläser à 250 ml
Zubereitungszeit: ca. 30 Min.
ca. 42 kcal je Portion

1 Die Tomaten waschen, putzen, in kleine Stücke schneiden und mit einem Mixstab pürieren. Das Püree in einen Topf füllen, Zimt, Fruchtschalen und Zucker dazugeben. Alles unter Rühren bei starker Hitze aufkochen und etwa 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.

2 Den Topf vom Herd nehmen und das Kochgut in die vorbereiteten Gläser füllen. Die Gläser fest verschließen und auf den Kopf gestellt abkühlen lassen.

Tipp
Wer die Konfitüre eher herb mag, kann die Zitronen- und Orangenschale auch durch 1 TL Senfpulver ersetzen.



Zwetschgenmus

• originell

• fruchtig

• dekorativ

• Evergreen

• mit Schuss

• Vitamine

• für Kids

Zutaten

3 kg Zwetschgen • 500 g Gelierzucker • 1 TL Zimtpulver

Für 8 Gläser à 250 ml

Zubereitungszeit: ca. 55 Min.

ca. 22 kcal je Portion

Tipps

Besonders lecker schmeckt das Zwetschgenmus auf frisch gebackenen Pfannkuchen.

1 Die Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen und pürieren oder durch die feine Scheibe eines Fleischwolfes drehen. Das Mus mit dem Zucker und dem Zimt in einem großen Topf gut verrühren. Alles bei starker Hitze unter ständigem Rühren aufkochen, dann bei geringer Hitze so lange einkochen, bis sich ein dickes Mus gebildet hat. Immer wieder umrühren, damit es nicht ansetzt.

2 Den Topf vom Herd nehmen und das Kochgut sofort in die vorbereiteten Gläser füllen. Die Gläser fest verschließen und abkühlen lassen.

Zwetschgenkonfitüre mit Sternanis und Rum

• originell

• fruchtig

• dekorativ

• Evergreen

• mit Schuss

• Vitamine

• für Kids

Zutaten

750 g Zwetschgen •

750 g Gelierzucker

4 Anissterne

8 cl Rum (54 %)

1 Die Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen und in kleine Stücke schneiden. Die Früchte in einem Topf mit dem Gelierzucker gut verrühren und alles über Nacht ziehen lassen.

2 Am nächsten Tag den Sternanis dazugeben und die Mischung bei starker Hitze unter Rühren aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.

3 Den Topf vom Herd nehmen und den Rum einrühren. Das Kochgut sofort in die vorbereiteten Gläser füllen, diese fest verschließen und auf den Kopf gestellt abkühlen lassen.

Für 4 Gläser à 250 ml

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

Ziehzeit: ca. 12 Std.

ca. 44 kcal je Portion

Tipps

Wenn Sie statt Zwetschgen Sommerpflaumen nehmen, sollten Sie vor dem Abfüllen eine Gelierprobe machen. Es kann sein, dass die Kochzeit etwas verlängert werden muss.



Apfel-Holunder-Gelee

• originell

• fruchtig

• dekorativ

• Evergrün

• mit Schuss

• Vitamine

• für Kids

Zutaten

1,4 kg Äpfel · abgeriebene Schale
von 1/2 unbehandelten Orange ·
1/2 Zimtstange · 100g Holunder-
blüten ohne Stiele
600g Gelierzucker je Liter Saft

Für 3 Gläser à 250 ml

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

Abtropfzeit: ca. 12 Std.

ca. 38 kcal je Portion

1 Die Äpfel waschen, vierteln und mit der Orangenschale und der Zimtstange in einen Topf geben. Die Holunderblüten verleihen, darüber geben und so viel Wasser dazugeben, dass alles knapp bedeckt ist. Alles zugedeckt bei mittlerer Hitze kochen, bis die Äpfel zerfallen. Wieder erkalten lassen. Das Kochgut durch ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb etwa 12 Stunden in eine Schüssel abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen.

2 Danach den Saft abwiegen, den Zucker dazugeben und das Ganze unter Rühren aufkochen. Eine Gelierprobe machen und das Kochgut sofort in die vorbereiteten Gläser abfüllen. Die Gläser fest verschließen und auf den Kopf gestellt abkühlen lassen.



Zutaten

1l Apfelsaft · 1 kg Gelierzucker ·
Saft von 1 Zitrone · 2 TL frische
Rosmarinnadeln

Für 5 Gläser à 250 ml

Zubereitungszeit: ca. 35 Min.
ca. 45 kcal je Portion



Apfel-Rosmarin-Gelee

1 Den Saft mit dem Zucker in einem Topf bei starker Hitze unter Rühren aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Zitronensaft einrühren, den Topf vom Herd nehmen und den Rosmarin waschen und trockentupfen.

2 Das Kochgut sofort in die vorbereiteten Gläser füllen und in jedes Glas einige Rosmarinnadeln geben. Die Gläser fest verschließen und auf den Kopf gestellt abkühlen lassen. Während des Abkühlens die Gläser mehrfach wenden, damit sich die Nadeln gut verteilen.

Tipp

Soll das Gelee noch würziger sein, können Sie es vor dem Abfüllen mit 4–6 cl Calvados verfeinern.

Variation

Für ein dekoratives Apfelgelee mit Goldblättchen den Rosmarin weglassen, das Blattgold in ganz kleine Stücke zerteilen und diese unter das Gelee mischen. In Gläser abfüllen, während des Abkühlens mehrfach schütteln, damit sich die Goldblättchen verteilen.

originell

fruchtig

dekorativ

Evergreen

mit Schuss

Vitamine

für Kids

Brombeergelee auf englische Art

• originell

• fruchtig

• dekorativ

• Evergreen

• mit Schuss

• Vitamine

• für Kids

Zutaten

500g unreife Äpfel · Saft von
1 Zitrone · 1kg Brombeeren
Gelierzucker (1 Teil Saft auf 1 Teil
Gelierzucker)

Für 4 Gläser à 250ml
Zubereitungszeit: ca. 45 Min.
Abtropfzeit: ca. 12 Std.
ca. 44 kcal je Portion

Tipp

Mit etwas Gin oder Brombeerlikör
ist das Gelee noch raffinierter.
Reichen Sie dieses Gelee zu einem
gebackenen Camembert – köstlich!

1 Die Äpfel waschen, klein schneiden und mit dem Zitronensaft und $\frac{1}{4}$ l Wasser weich dünsten. Die Brombeeren abspülen, verlesen und zu den Äpfel geben. Alles so lange dünsten, bis die Früchte weich sind. Die Fruchtmasse durch ein mit einem Mulltuch ausgelegtes Sieb etwa 12 Stunden in eine Schüssel gut abtropfen lassen.

2 Die Saftmenge abwägen und die gleiche Menge Zucker dazugeben. Alles bei starker Hitze aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Das Kochgut sofort in die vorbereiteten Gläser füllen, diese fest verschließen und auf den Kopf gestellt abkühlen lassen.

Brombeer-Wacholder-Gelee

• originell

• fruchtig

• dekorativ

• Evergreen

• mit Schuss

• Vitamine

• für Kids

1 Die Brombeeren abspülen und verlesen. Die Wacholderbeeren zerdrücken und mit den Brombeeren und ganz wenig Wasser aufkochen. Die Früchte zerdrücken und Saft ziehen lassen. Alles durch ein mit einem Mulltuch ausgeschlagenes Sieb über Nacht in eine Schüssel abtropfen lassen.

2 Am nächsten Tag die Saftmenge genau abwägen und die entsprechende Zucker- menge sowie den Zitronensaft dazugeben. Alles bei starker Hitze aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Gin einrühren und das Ganze in die vorberei- teten Gläser füllen. Die Gläser fest ver- schließen und auf den Kopf gestellt ab- kühlen lassen.

Zutaten

1 kg Brombeeren · 6 Wacholder-
beeren
Gelierzucker (4 Teile Saft auf
5 Teile Zucker) ·
Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone · 4cl Gin

Für 3 Gläser à 250ml
Zubereitungszeit: ca. 30 Min.
ca. 47 kcal je Portion



Cassisgelee

• originell

• fruchtig

• dekorativ

• Evergreen

• mit Schuss

• Vitamine

• für Kids

Zutaten

Je 500g rote und schwarze
Johannisbeeren · 1 P. Zitro-
nensäure · 1kg Gelierzucker ·
100ml Crème-de-Cassis-Likör

Für 3 Gläser à 250ml

Zubereitungszeit: ca. 35 Min.

Abtropfzeit: ca. 12 Std.

ca. 58 kcal je Portion

1 Die Beeren waschen, verlesen, von den Rispen zupfen, mit wenig Wasser weich kochen und durch ein mit einem Mulltuch ausgelegtes Sieb etwa 12 Stunden in eine Schüssel abtropfen lassen. Den Saft mit der Zitronensäure und dem Zucker in einem Topf aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Likör einrühren.

2 Das Kochgut sofort in die vorbereiteten Gläser füllen, diese fest verschließen und auf den Kopf gestellt abkühlen lassen.

Tipp
Statt mit Likör kann das Gelee auch mit Whisky, Rum oder Gin verfeinert werden.

Erdbeergelee mit Karambole

• originell

• fruchtig

• dekorativ

• Evergreen

• mit Schuss

• Vitamine

• für Kids

1 Die Erdbeeren abspülen, verlesen, vierteln und mit wenig Wasser in einem großen Topf erhitzen, aber nicht kochen. Die Beeren gut zerdrücken und in einem mit einem Mulltuch ausgelegten Sieb etwa 12 Stunden in eine Schüssel abtropfen lassen (das Beerenmus nicht auspressen, da das Gelee sonst trüb wird).

2 Nun 1 1/4l Saft mit der Zitronensäure und dem Zucker in einem Topf unter Rühren aufkochen, 4 Minuten sprudelnd kochen lassen und den Topf vom Herd nehmen. Die Karambolen in hauchdünne Scheiben schneiden und in das Gelee geben. Das Kochgut sofort in die vorbereiteten Gläser füllen, diese fest verschließen und abkühlen lassen. Dabei die Gläser hin und wieder etwas schütteln oder umdrehen, damit sich die Karambolen gut im Gelee verteilen.

Zutaten

1,25 kg Erdbeeren

1 1/2 kg Gelierzucker · 1 P. Zitronensäure · 4 Karambolen

Für 6 Gläser à 250ml

Zubereitungszeit: ca. 35 Min.

Abtropfzeit: ca. 12 Std.

ca. 43 kcal je Portion

Variation

Das Gelee kann mit etwas Gin oder Rum verfeinert werden. Wenn Kinder mitessen, sollte kein Alkohol zugesetzt werden.



Gelbe-Rüben-Gelee

• originell

• fruchtig

• dekorativ

• Evergreen

• mit Schuss

• Vitamine

• für Kids

Zutaten

1 l Möhrensaft · 1,2 kg Gelierzucker · 1 Zimstange ·
Saft von 1/2 Zitrone
je 2 cl Weinbrand und Cointreau

Für 4 Gläser à 250 ml
Zubereitungszeit: ca. 30 Min.
ca. 46 kcal je Portion

1 Den Möhrensaft mit dem Zucker und dem Zitronensaft bei starker Hitze unter Rühren aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.

2 Den Topf vom Herd nehmen, den Alkohol unterrühren und das Kochgut sofort in die vorbereiteten Gläser füllen. Die Gläser fest verschließen und auf den Kopf gestellt abkühlen lassen.

Himbeergelee mit Schuss

• originell

• fruchtig

• dekorativ

• Evergreen

• mit Schuss

• Vitamine

• für Kids

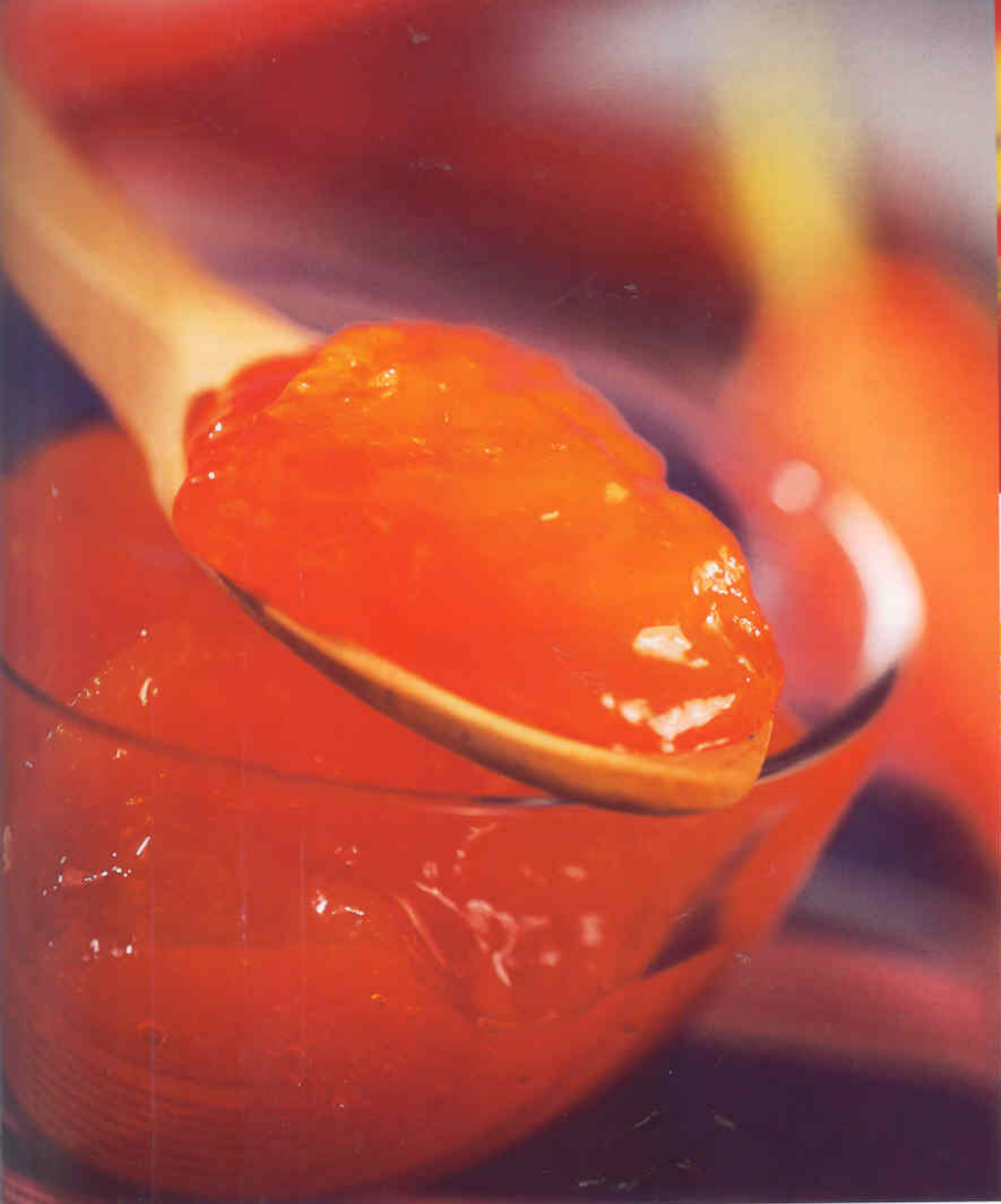
Zutaten

1 kg Himbeeren
Gelierzucker (3 Teile Saft auf
4 Teile Zucker) · Saft von
1/2 Zitrone · 50 ml Himbeergeist

1 Die Himbeeren waschen, verlesen und mit wenig Wasser so lange köcheln lassen, bis sich ein Brei ergibt. Diesen durch ein mit einem Mulltuch ausgeschlagenes Sieb über Nacht in eine Schüssel abtropfen lassen. Den Saft genau abwiegen.

2 Am nächsten Tag in einem Topf den Saft mit der entsprechenden Zuckermenge sowie dem Zitronensaft aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, den Alkohol einrühren und das Kochgut sofort in die vorbereiteten Gläser füllen. Die Gläser fest verschließen und auf den Kopf gestellt abkühlen lassen.

Für 4 Gläser à 250 ml
Zubereitungszeit: ca. 35 Min.
Abtropfzeit: ca. 12 Std.
ca. 39 kcal je Portion



Orangengelee mit Fruchtschalenstreifen

• originell

• fruchtig

• dekorativ

• Evergreen

• mit Schuss

• Vitamine

• für Kids

Zutaten

1 unbehandelte Orange ·
1l frischer, ungesüßter Orangen-
saft · 1kg Gelierzucker

Für 4 Gläser à 250ml

Zubereitungszeit: ca. 25 Min.
ca. 40 kcal je Portion

1 Die Orange sehr dünn schälen und die Schale in möglichst schmale Streifen schneiden. Den Orangensaft mit dem Zucker und den Orangenschalenstreifen in einem Topf bei starker Hitze unter Rühren aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.

2 Den Topf vom Herd nehmen und das Kochgut sofort in die vorbereiteten Gläser füllen. Die Gläser fest verschließen und auf den Kopf gestellt abkühlen lassen; dabei mehrmals umdrehen, damit sich die Orangenschalenstreifen gut verteilen.



Zutaten

1l frischer Johannisbeersaft ·
1kg Gelierzucker · 10–15 rote
Rosenblütenblätter

Für 4 Gläser à 250ml

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

ca. 45 kcal je Portion



Johannisbeer-Rosenblätter-Gelee

1 Den Johannisbeersaft mit dem Zucker in einem Topf aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Inzwischen die Blütenblätter vorsichtig abspülen und abtropfen lassen.

2 Den Topf vom Herd nehmen, das Kochgut sofort in die vorbereiteten Gläser füllen und einige Blütenblätter darauf legen. Die Gläser fest verschließen und auf den Kopf gestellt abkühlen lassen. Während des Abkühlens die Gläser hin und wieder wenden, damit sich die Blütenblätter gut verteilen.

Tipp

Für dieses Rezept können Sie auch andersfarbige Blütenblätter verwenden. Bei weißen oder gelben Blütenblättern sollte das Gelee aber bereits leicht abgekühlt sein, damit sich die Blätter nicht verfärben.

originell ●

fruchtig ●

dekorativ ●

Evergreen ●

mit Schuss ●

Vitamine ●

für Kids ●

Johannisbeer-Sekt-Gelee

• originell

• fruchtig

• dekorativ

• Evergreen

• mit Schuss

• Vitamine

• für Kids

Zutaten

800 ml frischer roter Johannisbeersaft · 1 EL Vanillezucker ·

200 ml halbtrockener Sekt · 1 kg Gelierzucker

15 bunte Blütenblätter der Kapuzinerkresse

Für 4 Gläser à 250 ml

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

ca. 46 kcal je Portion

1 Den Johannisbeersaft mit dem Vanillezucker, dem Sekt und dem Gelierzucker bei starker Hitze aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.

2 Den Topf vom Herd nehmen, das Kochgut sofort in die vorbereiteten Gläser füllen und in jedes Glas 2–3 Blütenblätter legen. Die Gläser fest verschließen und auf den Kopf gestellt abkühlen lassen.

Tipp
Statt der Blütenblätter können sorgfältig gereinigte ganze Blüten möglichst ohne Stielansatz verwendet werden. Auch ein Zweig Melisse im Glas wirkt sehr dekorativ.

Kaffeegelee

• originell

• fruchtig

• dekorativ

• Evergreen

• mit Schuss

• Vitamine

• für Kids

1 Die Orange in dünne Scheiben schneiden. Die Orangenscheiben in knapp 1 l Wasser mit der abgeriebenen Zitronenschale, der Zimtstange und dem Kaffee aufkochen. Den Zucker einstreuen und alles etwa 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die Zimtstange wieder entfernen und eine Geleiprobe machen.

2 Den Topf vom Herd nehmen und das Kochgut sofort in die vorbereiteten Gläser füllen. Die Gläser fest verschließen und auf den Kopf gestellt abkühlen lassen.

Zutaten

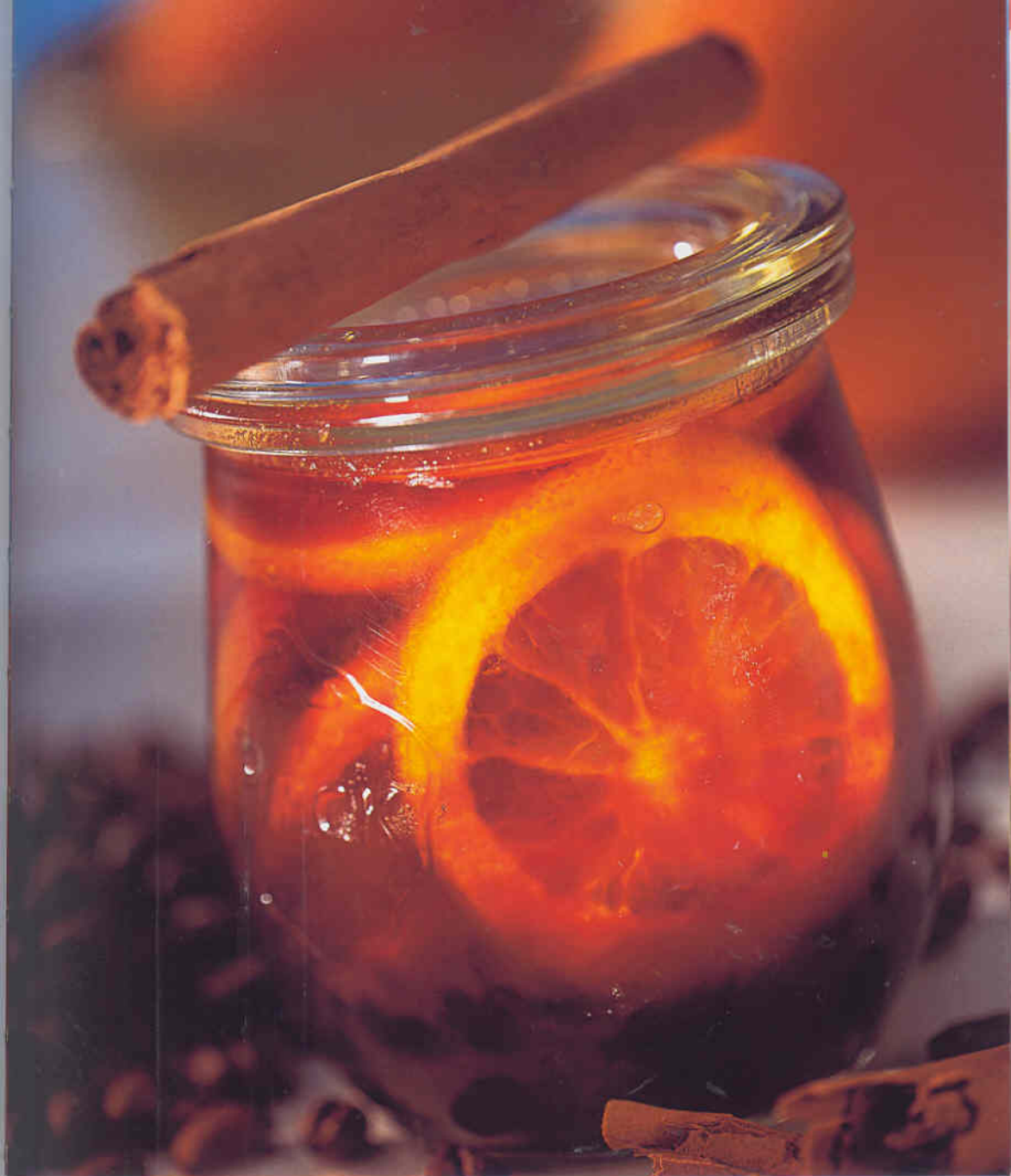
1 unbehandelte Orange · 1 EL abgeriebene unbehandelte Zitronenschale · 1 Stange Zimt · 4 EL Instantkaffee · 500 g Gelierzucker

Für 4 Gläser à 250 ml

Zubereitungszeit: ca. 25 Min.

ca. 47 kcal je Portion

Tipp
Wenn die Orangenscheiben im Gelee stören, kann man diese durch ganz schmale Orangen- oder Zitronenschalenstreifen ersetzen.



Minzgelee

• originell

• fruchtig

• dekorativ

• Evergreen

• mit Schuss

• Vitamine

• für Kids

Zutaten

100g frische Pfefferminzblätter ·
375 ml Apfelwein · Saft von
 $\frac{1}{2}$ Zitrone · 675 g Gelierzucker
einige Stängel Zitronenmelisse

Für 2 Gläser à 250 ml

Zubereitungszeit: ca. 35 Min.

Ziehzeit: ca. 15 Minuten

ca. 40 kcal je Portion

Tipp

Das Gelee hat ein blassgrüne Farbe. Wer die Farbe etwas intensiver haben möchte, sollte etwas Lebensmittelfarbe oder Pfefferminzlikör dazugeben.

1 Die Minzblätter waschen und putzen, mit 125 ml kochendem Wasser übergießen und etwa 15 Minuten ziehen lassen. Den Extrakt abgießen und mit dem Wein, dem Zitronensaft und dem Zucker in einem Topf aufkochen. Dann alles 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.

2 Den Topf vom Herd nehmen und das Kochgut sofort in die vorbereiteten Gläser füllen. In jedes Glas einen Melissestängel geben, die Gläser verschließen und auf den Kopf gestellt abkühlen lassen.

Holunderblütengelee

• originell

• fruchtig

• dekorativ

• Evergreen

• mit Schuss

• Vitamine

• für Kids

Zutaten

50g Holunderblüten · 1l frischer
Apfelsaft · abgeriebene Schale
von $\frac{1}{2}$ unbehandelten Orange ·
 $\frac{1}{4}$ Zimtstange · 600g Gelierzucker

Für 4 Gläser à 250 ml

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

ca. 38 kcal je Portion

Tipp

Nicht jeder mag intensiven Holundergeschmack. Sollte er Ihnen zu streng sein, die Menge der Blüten reduzieren.



Rotweingelee mit Karambole

• originell

• fruchtig

• dekorativ

• Evergreen

• mit Schuss

• Vitamine

• für Kids

Zutaten

1 Karambole • 700 ml trockener
Rotwein • 800 g Gelierzucker

Für 3 Gläser à 250 ml

Zubereitungszeit: ca. 20 Min.
ca. 47 kcal je Portion

Tipp

Etwas frischer wird das Gelee, wenn zum Wein der Saft von 1 Zitrone hinzugefügt wird.

1 Die Karambole waschen und in möglichst dünne Scheiben schneiden. In einem Topf den Wein mit den Karambolescheiben und dem Zucker unter Rühren erhitzen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.

2 Den Topf vom Herd nehmen und das Kochgut sofort in die vorbereiteten Gläser füllen. Die Gläser fest verschließen und auf den Kopf gestellt abkühlen lassen; dabei mehrmals umdrehen, damit sich die Karambolescheiben besser verteilen.

Sanddorangelee

• originell

• fruchtig

• dekorativ

• Evergreen

• mit Schuss

• Vitamine

• für Kids

Zutaten

1,5–2 kg Sanddornbeeren
(für $\frac{3}{4}$ l Saft) • 1 kg Gelierzucker

Für 3 Gläser à 250 ml

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.
Abtropfzeit: ca. 12 Std.
ca. 48 kcal je Portion

1 Die Beeren abspülen, verlesen und knapp mit Wasser bedeckt in einem Topf so lange bei mittlerer Hitze kochen, bis sie geplatzt sind. Den Fruchtbrei in einem mit einem Tuch ausgeschlagenen Sieb etwa 12 Stunden in eine Schüssel abtropfen lassen. $\frac{3}{4}$ l Saft abmessen. Den Saft mit dem Zucker unter Rühren aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.

2 Den Topf vom Herd nehmen und das Kochgut sofort in die vorbereiteten Gläser füllen. Die Gläser gut verschließen und auf den Kopf gestellt abkühlen lassen.





Traubengelee

Zutaten

2 kg helle Trauben ·
70 g Sultaninen · 1 Msp. gemah-
lener Kardamom
Gelierzucker (1 Teil Saft auf 1 Teil
Zucker)

Für 5 Gläser à 250 ml
Zubereitungszeit: ca. 40 Min.
Abtropfzeit: ca. 12 Std.
ca. 47 kcal je Portion

1 Die Trauben waschen, von den Stängeln zupfen, halbieren und die Kerne entfernen. Die Sultaninen grob hacken. Alle Früchte mit dem Kardamom in einem Topf mit sehr wenig Wasser bei geringer Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen. Das Kochgut durch ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb etwa 12 Stunden in eine Schüssel abtropfen lassen. Den Saft abmessen.

2 Danach in einem Topf den Saft mit dem Gelierzucker unter Rühren erhitzen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und das Kochgut in die vorbereiteten Gläser abfüllen. Die Gläser fest verschließen und auf den Kopf gestellt abkühlen lassen.

• originell

• fruchtig

• dekorativ

• Evergreen

• mit Schuss

• Vitamine

• für Kids

Variationen

Mit etwas Weinbrand oder Cognac verfeinert, wird das Gelee noch raffinierter. Zur Dekoration können Sie halbierte und entsteinte blaue Trauben zum Gelee in die Gläser geben. Dann die Gläser während des Abkühlens mehrfach wenden, damit sich die Trauben gut verteilen.

Vanille-Honig-Gelee

Zutaten

2 Vanilleschoten · 500 g Heidehoney · 1,5 kg Gelierzucker · 4 TL kristallisierte Zitronensäure

Für 4 Gläser à 250 ml

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.
ca. 55 kcal je Portion

originell

fruchtig

dekorativ

Evergreen

mit Schuss

Vitamine

für Kids

1 Die Vanilleschoten der Länge nach aufschneiden und in $\frac{3}{4}$ l Wasser aufkochen. Die Schoten wieder herausnehmen, das Mark herausschaben und dieses in das Vanillewasser geben. Honig, Zucker und Zitronensäure dazugeben und alles 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Dann eine Gelierprobe machen.

2 Das Kochgut sofort in die vorbereiteten Gläser abfüllen, diese fest verschließen und auf den Kopf gestellt abkühlen lassen.

Tipp

Etwas in hauchdünne Streifen geschnittene unbehandelte Zitronenschale, die kurz mitgekocht wird, wirkt in den Gläsern sehr dekorativ. Oder geben Sie in jedes Glas zusätzlich eine ganze Vanilleschote. Dies verstärkt das feine Vanillearoma des Gelees und sieht ebenfalls sehr hübsch aus.



Zitronengelee

• originell

• fruchtig

• dekorativ

• Evergreen

• mit Schuss

• Vitamine

• für Kids

Zutaten

10 unbehandelte Zitronen ·
etwas Ingwer · 1 kg Gelierzucker

Für 3 Gläser à 250 ml

Zubereitungszeit: ca. 25 Min.
ca. 35 kcal je Portion

1 Von 5 Zitronen die Schale mit einem scharfen Messer in Spiralen abschälen. Alle Zitronen entsaften.

2 Den Zitronensaft mit einem kleinen Stück Ingwer und dem Zucker aufkochen und 4 Minuten kochen lassen. Den Ingwer wieder entfernen.

3 Das Kochgut zusammen mit der Zitronenschale in die vorbereiteten Gläser geben. Diese fest verschließen und auf den Kopf gestellt abkühlen lassen. Dabei die Gläser mehrfach umdrehen, damit sich die Schale gut verteilt.

Zitronengelee mit Schuss

• originell

• fruchtig

• dekorativ

• Evergreen

• mit Schuss

• Vitamine

• für Kids

1 Die Zitronen halbieren und den Saft auspressen. Von 5 Zitronen die Schale hauchdünn abschälen und in feine Streifen schneiden. Den Saft mit der Schale in einen Topf geben, mit Wasser auf $\frac{3}{4}$ l Flüssigkeit auffüllen, den Zucker dazugeben und alles 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.

2 Den Topf vom Herd nehmen und den Whisky einrühren. Das Gelee sofort in die vorbereiteten Gläser abfüllen, diese fest verschließen und auf den Kopf gestellt abkühlen lassen. Dabei mehrfach umdrehen, damit sich die Schalenstreifen gut verteilen.

Zutaten

10 Zitronen · 1 kg Gelierzucker
4 cl Whisky

Für 3 Gläser à 250 ml

Zubereitungszeit: ca. 25 Min.
ca. 38 kcal je Portion



Alphabetisches Rezeptverzeichnis

A

- Apfel-Birnen-Konfitüre mit Calvados 10
- Apfel-Holunder-Gelee 42
- Apfel-Kürbis-Konfitüre 10
- Apfel-Rosmarin-Gelee 43
- Aprikosenkonfitüre mit Bananenscheiben 12
- Aprikosen-Zitronenmelisse-Konfitüre 13

B

- Birnen-Ingwer-Konfitüre 14
- Blaubeer-Apfel-Konfitüre 14
- Blaubeer-Zitronen-Konfitüre mit Frucht-schalenstreifen 16
- Brombeer-Cointreau-Konfitüre 17
- Brombeergelee auf englische Art 44
- Brombeer-Holunder-Konfitüre 18
- Brombeer-Wacholder-Gelee 44

C

- Cassisgelee 46
- Cranberry-Orangen-Konfitüre 18

E

- Erdbeer-Aprikosen-Konfitüre 20
- Erdbeergelee mit Karambole 46
- Erdbeerkonfitüre mit Fruchtstückchen 21
- Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre 22

F

- Feigen-Nuss-Konfitüre 22

G

- Gelbe Pflaumenkonfitüre 24
- Gelbe-Rüben-Gelee 48

H

- Hagebuttenkonfitüre 24
- Himbeergelee mit Schuss 48
- Himbeerkonfitüre, kalt gerührte 27
- Himbeer-Melissen-Konfitüre 26
- Holunderblütengelee 54
- Holunder-Trauben-Konfitüre 28

I

- Ingwer-Weißwein-Konfitüre 28

J

- Johannisbeer-Rosenblätter-Gelee 51
- Johannisbeer-Sekt-Gelee 52

K

- Kaffeegelee 52
- Kürbiskonfitüre mit Frucht-schale 30

M

- Minzgelee 54
- Möhren-Zitronen-Konfitüre 30

O

- Orangengelee mit Frucht-schalenstreifen 50

P

- Pfirsich-Orangen-Konfitüre mit Schuss 32
- Pflaumen-Aprikosen-Konfitüre 32
- Pflaumen-Whisky-Konfitüre 34
- Preiselbeerkonfitüre mit Campari 35

R

- Rotweingelee mit Karambole 56

S

- Sanddorngelee 56
- Sanddornkonfitüre 36
- Sauerkirsch-Apfel-Konfitüre 36
- Sauerkirsch-Mandel-Konfitüre 38

T

- Tomatenkonfitüre 38
- Traubengelee 58

V

- Vanille-Honig-Gelee 59

Z

- Zitronengelee 60
- Zitronengelee mit Schuss 60
- Zwetschgenkonfitüre mit Sternanis und Rum 40
- Zwetschgenmus 40

Rezeptverzeichnis

nach Kapiteln

Konfitüren

- Apfel-Birnen-Konfitüre
mit Calvados 10
- Apfel-Kürbis-Konfitüre 10
- Aprikosenkonfitüre mit
Bananenscheiben 12
- Aprikosen-Zitronen-
melisse-Konfitüre 13
- Birnen-Ingwer-
Konfitüre 14
- Blaubeer-Apfel-
Konfitüre 14
- Blaubeer-Zitronen-
Konfitüre mit Frucht-
schalenstreifen 16
- Brombeer-Cointreau-
Konfitüre 17
- Brombeer-Holunder-
Konfitüre 18
- Cranberry-Orangen-
Konfitüre 18
- Erdbeer-Aprikosen-
Konfitüre 20
- Erdbeerkonfitüre mit
Fruchstückchen 21
- Erdbeer-Rhabarber-
Konfitüre 22
- Feigen-Nuss-Konfitüre 22
- Gelbe Pflaumen-
konfitüre 24
- Hagebuttenkonfitüre 24
- Himbeer-Melissen-
Konfitüre 26

- Holunder-Trauben-
Konfitüre 28
- Ingwer-Weißwein-
Konfitüre 28
- Kalt gerührte Himbeer-
konfitüre 27
- Kürbiskonfitüre mit
Fruchtschale 30
- Möhren-Zitronen-
Konfitüre 30
- Pfirsich-Orangen-Kon-
fitüre mit Schuss 32
- Pflaumen-Aprikosen-
Konfitüre 32
- Pflaumen-Whisky-
Konfitüre 34
- Preiselbeerkonfitüre
mit Campari 35
- Sanddornkonfitüre 36
- Sauerkirsch-Apfel-
Konfitüre 36
- Sauerkirsch-Mandel-
Konfitüre 38
- Tomatenkonfitüre 38
- Zwetschgenkonfitüre mit
Sternanis und Rum 40
- Zwetschgenmus 40

Gelees

- Apfel-Holunder-Gelee 42
- Apfel-Rosmarin-Gelee 43
- Brombeergelee auf
englische Art 44
- Brombeer-Wacholder-
Gelee 44
- Cassisgelee 46
- Erdbeergelee mit
Karambole 46
- Gelbe-Rüben-Gelee 48
- Himbeergelee mit
Schuss 48
- Holunderblütengelee 54
- Johannisbeer-Rosen-
blätter-Gelee 51
- Johannisbeer-Sekt-
Gelee 52
- Kaffeegelee 52
- Minzgelee 54
- Orangengelee mit Frucht-
schalenstreifen 50
- Rotweingelee mit
Karambole 56
- Sanddorngelee 56
- Traubengelee 58
- Vanille-Honig-Gelee 59
- Zitronengelee 60
- Zitronengelee
mit Schuss 60