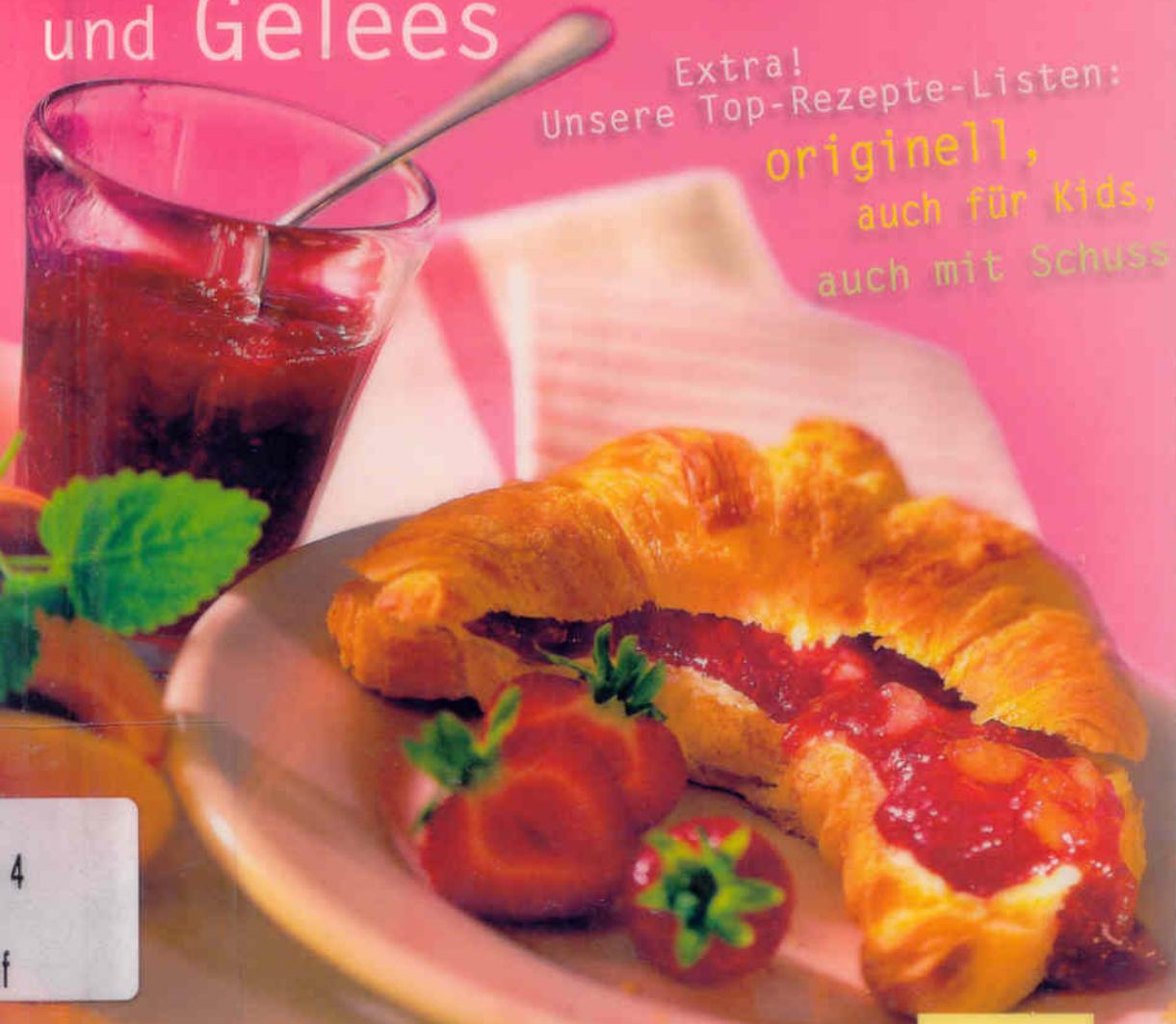


Konfitüren und Gelees

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 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

Die Besten mit Schuss

Mit Alkohol verfeinert

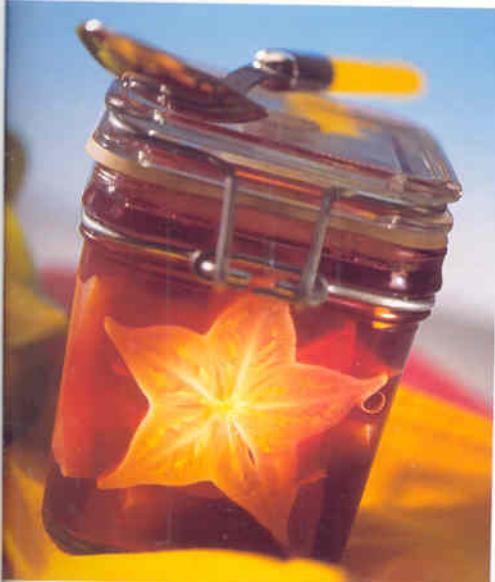
Brombeer-Cointreau-Konfitüre	17
Ingwer-Weißwein-Konfitüre	28
Pfirsich-Orangen-Konfitüre mit Schuss	32
Pflaumen-Whiskey-Konfitüre	34
Zwetschgenkonfitüre mit Sternanis und Rum	40
Johannisbeer-Sekt-Gelee	52
Rotweingelee mit Karambole	56
Zitronengelee mit Schuss	60

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	
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-Aprikozen-Konfitüre	20	44		+	+	+			+
Erdbeer-Konfitüre 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-Aprikozen-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	+	+				+	
Kaffegelee	52	47	+		+				
Minzgelee	54	40	+	+	+				
Holunderblütengelee	54	38		+		+			+
Rotweingelee mit Karambole	56	47	+		+			+	
Sanddorngelée	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 sicher-
heitshalber die Gläsränder noch einmal sau-
ber abwischen, damit eventuelle Reste des
Einmachgutes entfernt werden, die sonst
einen luftdichten Verschluss verhindern
können.

Aufbewahrung und Lagerung

Konfitüren und Gelees halten sich sehr lang
und sind deshalb ideal für die Vorratshal-
tung. Am besten geeignet sind dazu dunkle,
kühle und trockene Räume wie Speisekam-
mern oder Keller.

Die Dunkelheit derartiger Räume verhindert,
dass sich das Einmachgut durch Lichtein-
wirkung verfärben kann. Sollte dies den-
noch geschehen, brauchen Sie sich aber
keine Sorgen zu machen, da der Geschmack
dadurch in den meisten Fällen nicht beein-
trächtigt wird.

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

Falls Ihnen aber keine geeigneten Räum-
lichkeiten zur Verfügung stehen, tut es auch
ein Schrank, der allerdings an einer mög-
lichst kühlen Stelle im Haushalt stehen
sollte.



Die Rezepte

Alle Rezepte wurden mit großer Sorgfalt zu-
sammengestellt. Allerdings können unter-
schiedliche 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, soll-
ten Sie noch etwas Geliermittel zum Ein-
machgut geben. Anschließend müssen Sie
das Einmachgut noch einmal aufkochen,
umrühren und eine neue Gelierprobe durch-
führen.

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 ei-
genen 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

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

Für 7 Gläser à 250 ml
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

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.

Zutaten

600 g Äpfel · 550 g Birnen
(jeweils vorbereitet gewogen)
1/4 l Calvados · 1 P. Zitronensäure · 500 g Gelierzucker

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



Konfitüren

Aprikosenkonfitüre mit Bananenscheiben

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

Zutaten

1kg Aprikosen · 500 g Bananen
(jeweils vorbereitet gewogen)
1 P. Zitronensäure ·
1,5 kg Gelierzucker

Für 6 Gläser à 250ml
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, trocken tupfen 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.

originell ☀

fruchtig ☀

dekorativ ☀

Evergreen ☀

mit Schuss ☀

Vitamine ☀

für Kids ☀

Tipp

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

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

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

Für 5 Gläser à 250ml

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

Ziehzeit: ca. 12 Std.

ca. 46 kcal je Portion

1 Die Birnen waschen, schälen, vierteln, entkernen, abwiegen 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 abwiegen. Die Beeren und die Äpfel mit dem Gelierzucker vermischen und über Nacht ziehen lassen.

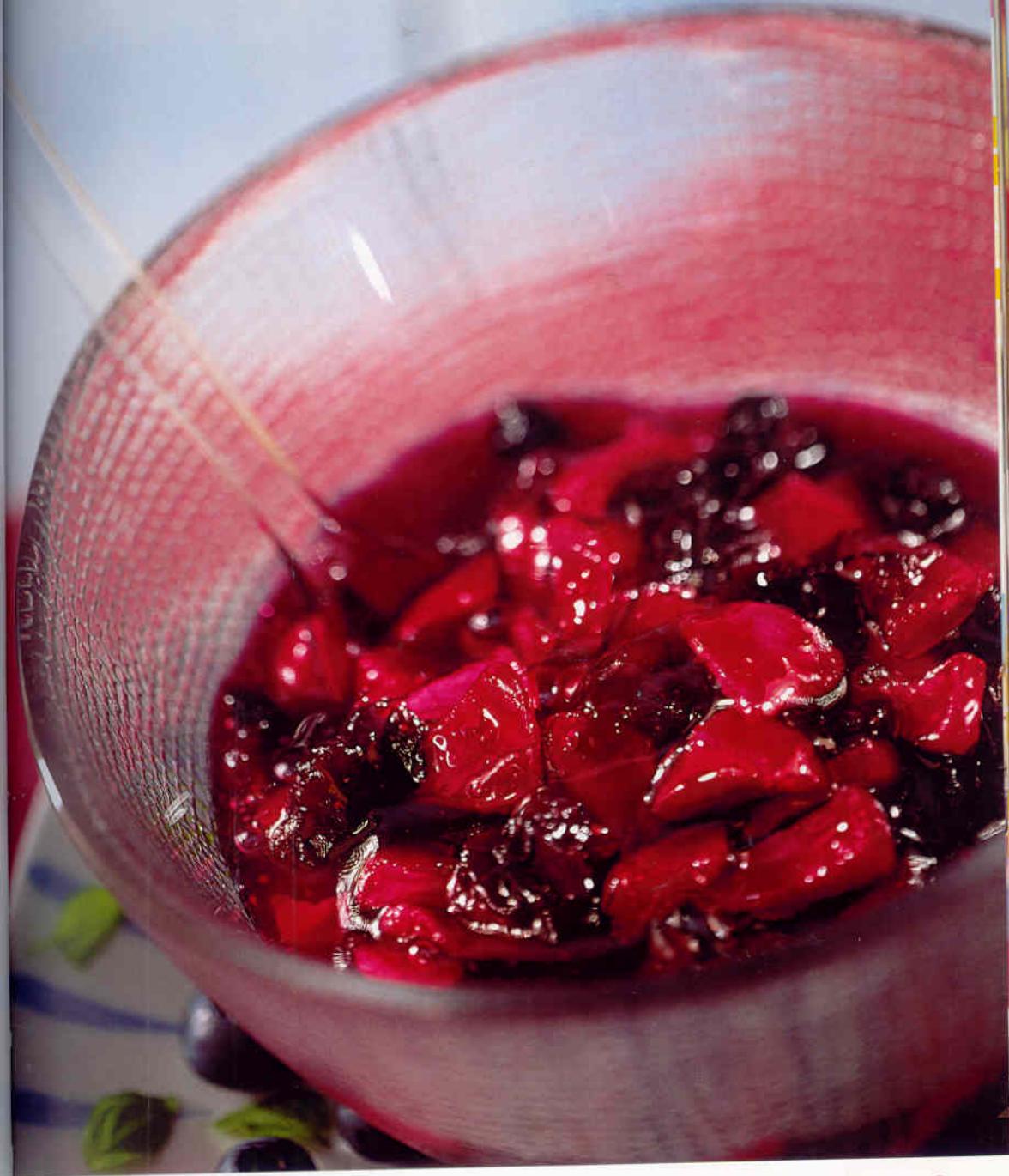
2 Die Zitrone waschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Schale und Saft mit dem Zimt zu den Früchten geben. Alles in einem Topf bei starker Hitze aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen.

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

Zutaten

500g Blaubeeren (Heidelbeeren)
500g säuerliche Äpfel (jeweils vorbereitet gewogen) ·
1kg Gelierzucker
1 unbehandelte Zitrone ·
1 TL gemahlener Zimt
3 EL Rum (54 %)

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



Konfitüren



Zutaten

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

Für 4 Gläser à 250 ml

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Ziehzeit: ca. 12 Std.

ca. 44 kcal je Portion

Blaubeer-Zitronen-Konfitüre mit Fruchtschalenstreifen

- 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

1kg Brombeeren · 1,25 kg Gelierzucker · 1 P. Zitronensäure

125 ml Cointreau

originell ☐

fruchtig ☐

dekorativ ☐

Evergreen ☐

mit Schuss ☐

Vitamine ☐

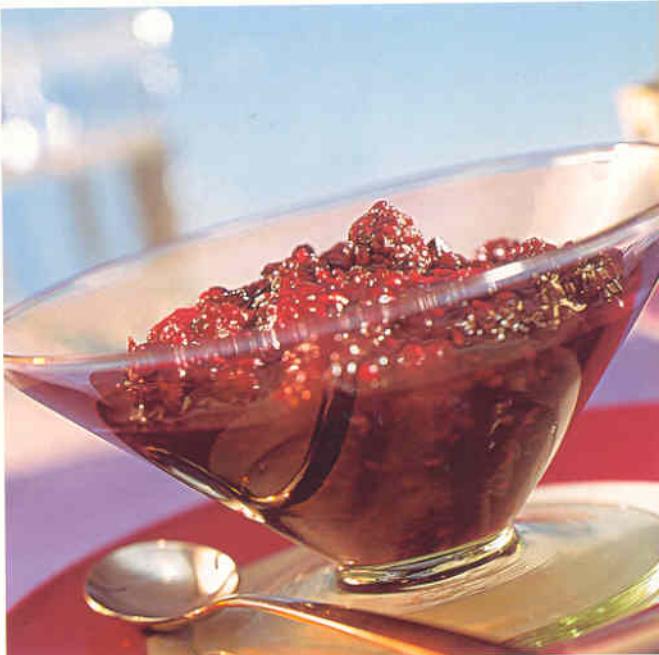
für Kids ☐

1 Die Brombeeren waschen und verlesen. 500g 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

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

Für 3 Gläser à 250 ml
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 Orangenschale 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

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.

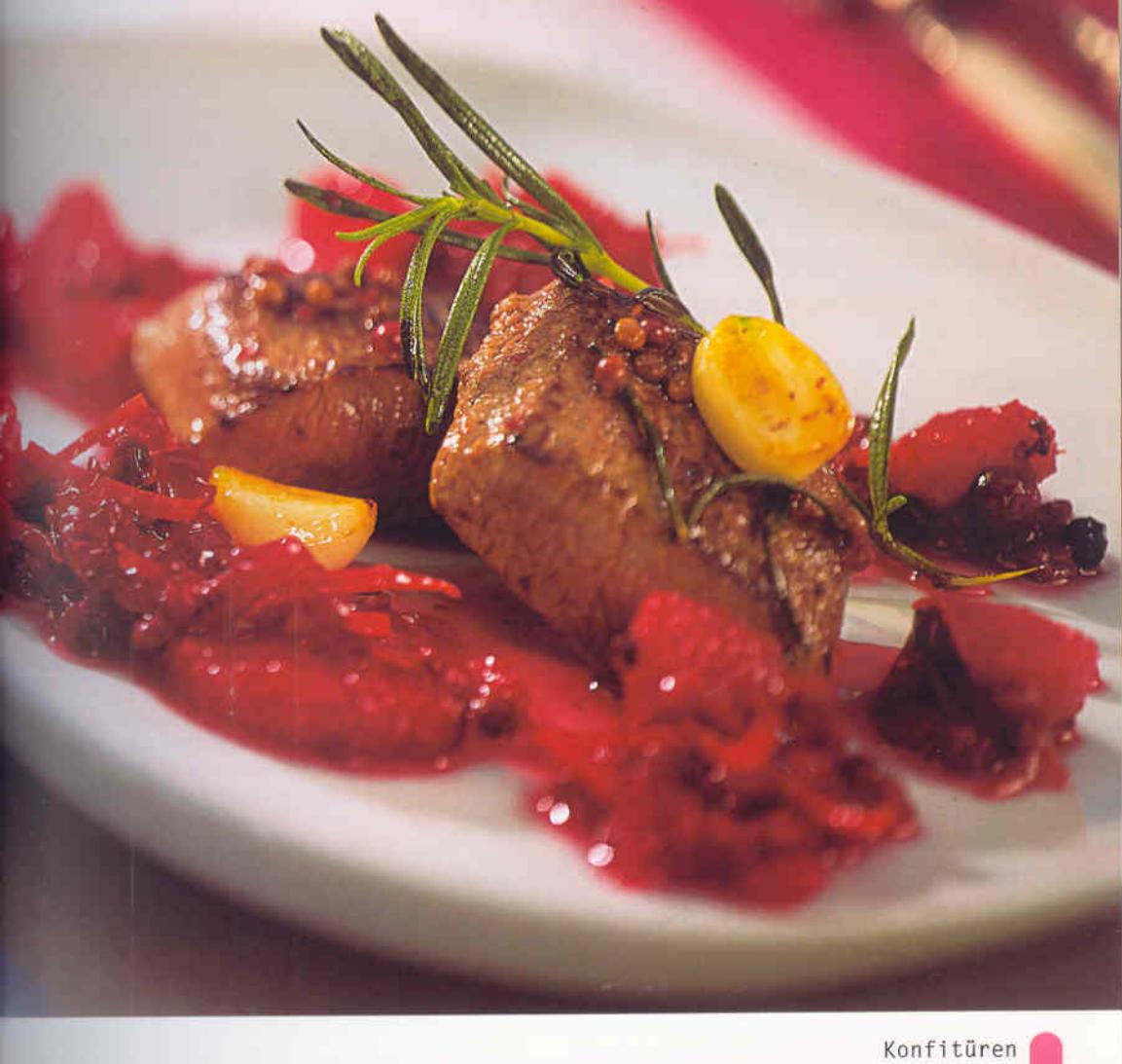
Zutaten

2 unbehandelte Orangen
½ Orangensaft · 500 g Gelierzucker · 500 g Cranberries

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

Tipp

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



Konfitüren



Zutaten

750g Erdbeeren · 750g Aprikosen · 2 Vanilleschoten
1,5 kg Gelierzucker ·
1 P. Zitronensäure

Für 4 Gläser à 250ml

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

1kg Erdbeeren · 1kg Gelierzucker
hauchdünne Schalenstreifen von
½ un behandelten Orange

Für 3 Gläser à 250ml
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 vierfeln. 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

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

Für 3 Gläser à 250ml
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

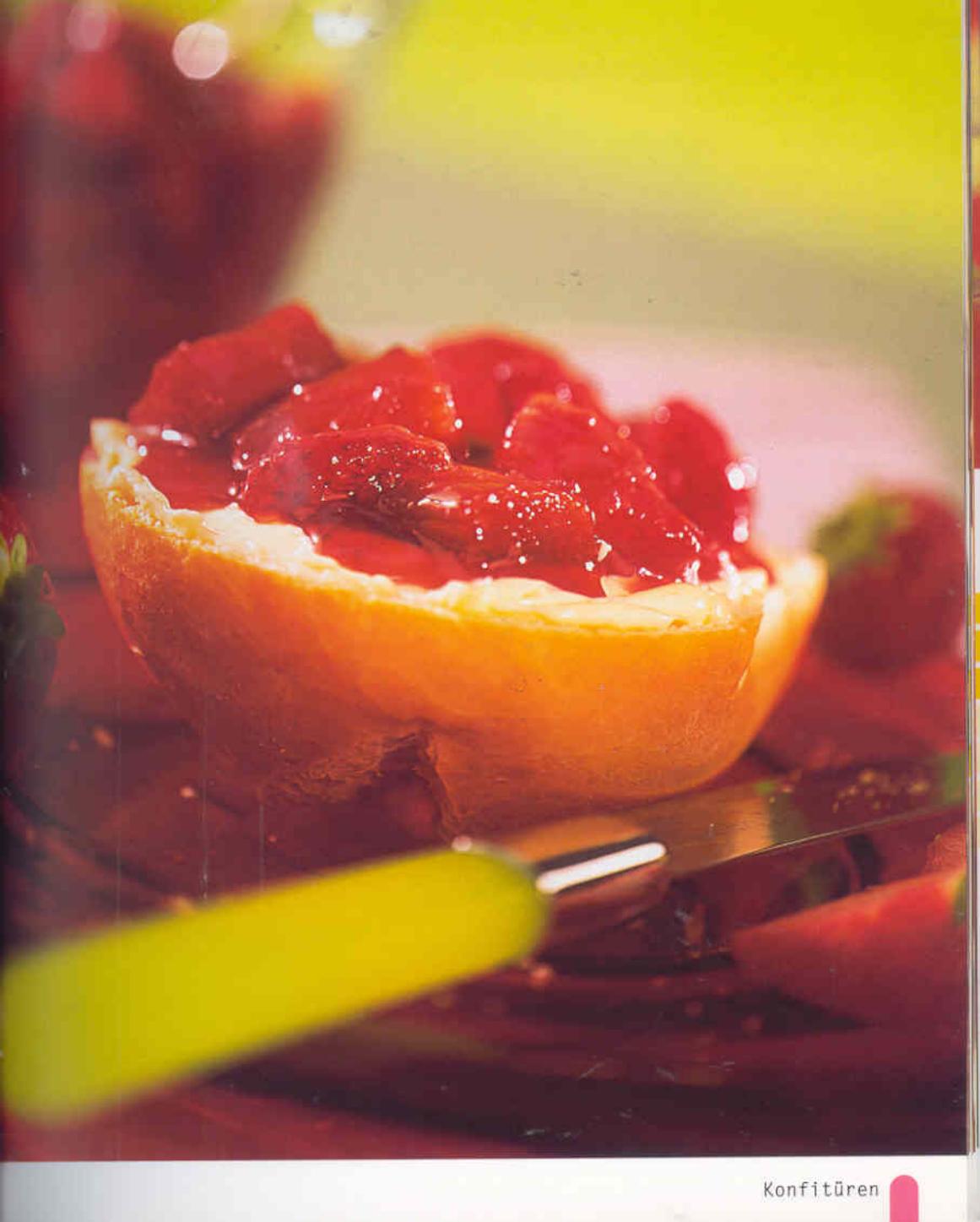
1 Die Feigen putzen und in kleine Stücke schneiden. In einem Topf die Früchte mit 125 ml Wasser, dem Zitronensaft, den Gewürzen und den Nüssen unter Rühren bei geringer Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Den Gelierzucker untermischen, alles bei starker Hitze aufkochen und 1 Minute kochen lassen.

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.

Zutaten

1kg 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 · 500g Gelierzucker

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



Konfitüren

Gelbe Pflaumenkonfitüre

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

Zutaten

1kg gelbe Pflaumen
1kg Gelierzucker
3 EL Aprikosenschnaps

Für 3 Gläser à 250ml
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 1/1 Wasser über Nacht ziehen lassen.

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

3 Die Zitronenschalenstreifen zum Fruchtmak 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

500g Hagebutten
Gelierzucker (entsprechend der Menge des Hagebuttenfruchtmak)
hauchdünne Schalenstreifen von 1 unbehandelten Zitrone

Für 2 Gläser à 250ml
Zubereitungszeit: ca. 30 Min.
Ziehzeit: ca. 12 Std.
ca. 50 kcal je Portion



Konfitüren

Himbeer-Melissen-Konfitüre

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

Zutaten

2 EL gehackte Zitronenmelisse · 1kg Himbeeren · 3 EL Zitronensaft · 1kg 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

500 g Himbeeren · 500 g Gelierzucker

Für 2 Gläser à 250 ml

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.

originell ☀

fruchtig ☀

dekorativ ☀

Evergreen ☀

mit Schuss ☀

Vitamine ☀

für Kids ☀

Holunder-Trauben-Konfitüre

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

Zutaten

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

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

1 Trauben und Beeren waschen und verlesen. 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 Gläser füllen. Diese fest verschließen und auf den Kopf gestellt abkühlen lassen.

Ingwer-Weißwein-Konfitüre

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

Zutaten

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

1 Die Ingwerknolle schälen und die Schale mit dem Weißwein etwa 30 Minuten kochen. 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 Fleischwolfs drehen 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 Gläser 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



Konfitüren



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 250ml
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 Kürbis 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

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

Für 3 Gläser à 250ml
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 Muzerkeleinern, 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 verschiede-
nen Gewürzen wie geriebenem Ing-
wer, Piment, Zimt oder abgeriebener
Orangenschale (statt mit Zitronen-
schale) verfeinert werden. Die Ge-
würze nur kurz mitkochen lassen.



Konfitüren

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

Dekorativer wirkt die Konfitüre, wenn einige hauchdünn 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 hauchdünn 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

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.

Zutaten

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

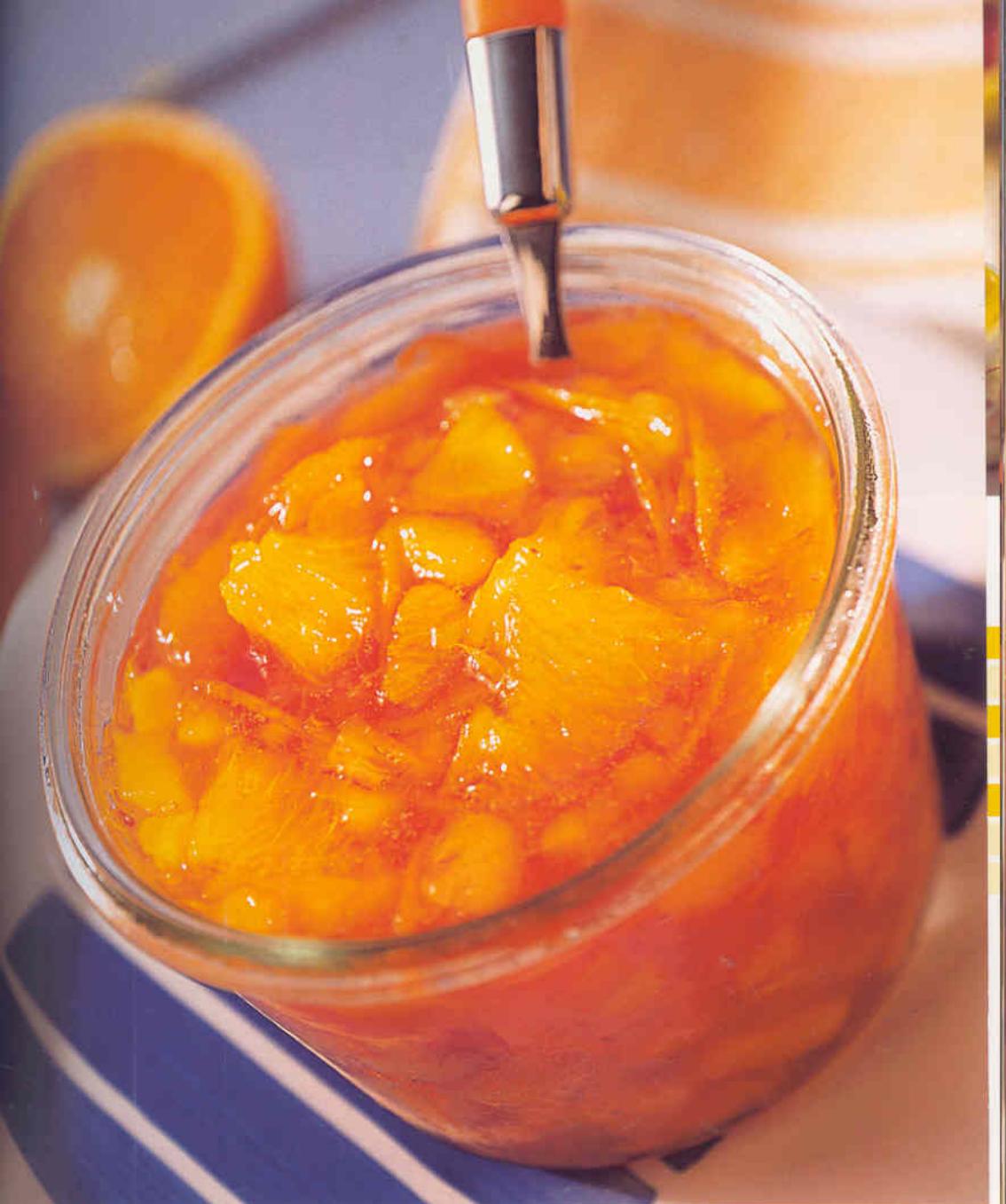
Für 5 Gläser à 250 ml
Zubereitungszeit: ca. 35 Min.
ca. 44 kcal je Portion

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



Konfitüren



Zutaten

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

Für 4 Gläser à 250ml

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 einröhren und das Kochgut sofort in die vorbereiteten Gläser füllen. Die Gläser fest verschließen und auf den Kopf gestellt abkühlen lassen.

Tipp

Diese Konfitüre harmoniert beispielsweise sehr gut mit Zwetschgenknödeln.

Variation

Nach diesem Rezept lässt sich eine herrliche Preiselbeer-Birnen-Konfitüre herstellen. Dazu statt der Äpfel 250 g Birnen und 4 cl Birnengeist verarbeiten.

Lecker schmeckt die Konfitüre auch, wenn eine Handvoll Rosinen in das heiße Kochgut gegeben wird. Alternativ können Sie gehackte Pistazien verwenden.



Preiselbeerkonfitüre mit Campari

- 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 einröhren und das Kochgut sofort in die vorbereiteten Gläser füllen. Die Gläser fest verschließen und auf den Kopf gestellt abkühlen lassen.

Zutaten

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

originell ☀

fruchtig ☀

dekorativ ☀

Evergreen ☀

mit Schuss ☀

Vitamine ☀

für Kids ☀

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

Sanddornkonfitüre

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

Zutaten

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

Für 2 Gläser à 250 ml
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 einröhren und das Kochgut sofort in die vorbereiteten Gläser füllen. Die Gläser fest verschließen und auf den Kopf gestellt abkühlen lassen.

Sauerkirsch-Apfel-Konfitüre

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

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.

Zutaten

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

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

Variation

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



Konfitüren

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 einröhren und weitere 30 Sekunden sprudelnd kochen lassen.

3 Den Topf vom Herd nehmen und den Likör einröhren. 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

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.

Zutaten

750 g grüne Tomaten · 1 TL gemahlener Zimt · abgeriegene 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

Tipp

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



Chutney

Zwetschgenmus

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

Zutaten

3kg Zwetschgen · 500g Gelierzucker · 1 TL Zimtpulver

Für 8 Gläser à 250ml
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

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.

Zutaten

750g Zwetschgen ·
750g Gelierzucker
4 Anissterne
8 cl Rum (54 %)

Für 4 Gläser à 250ml
Zubereitungszeit: ca. 40 Min.
Ziehzeit: ca. 12 Std.
ca. 44 kcal je Portion

Tipp

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



Konfitüren

Apfel-Holunder-Gelee

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

Zutaten

1,4 kg Äpfel · abgeriebene Schale von $\frac{1}{2}$ unbehandelten Orange · $\frac{1}{2}$ Zimtstange · 100 g Holunderblüten ohne Stiele
600 g 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 verlesen, 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 · 1kg Gelierzucker · Saft von 1 Zitrone · 2 TL frische Rosmarinnadeln

Für 5 Gläser à 250ml

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.

Variation

Für ein dekoratives Apfelsee 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.

Tipp

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

originell •

fruchtig •

dekorativ •

Evergreen •

mit Schuss •

Vitamine •

für Kids •

Brombeergelee auf englische Art

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

Zutaten

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

Für 4 Gläser à 250 ml
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 abwiegen 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.
1 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 abwiegen und die entsprechende Zuckermenge sowie den Zitronensaft dazugeben. Alles bei starker Hitze aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Gin einrühren und das Ganze in die vorbereiteten Gläser füllen. Die Gläser fest verschließen und auf den Kopf gestellt abkühlen lassen.

Zutaten

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

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



Gelees

Cassisgelee

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

Zutaten

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

Für 3 Gläser à 250 ml
Zubereitungszeit: ca. 35 Min.
Abtropfzeit: ca. 12 Std.
ca. 58 kcal je Portion

Tipp

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

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.

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 $1\frac{1}{4}$ l 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.

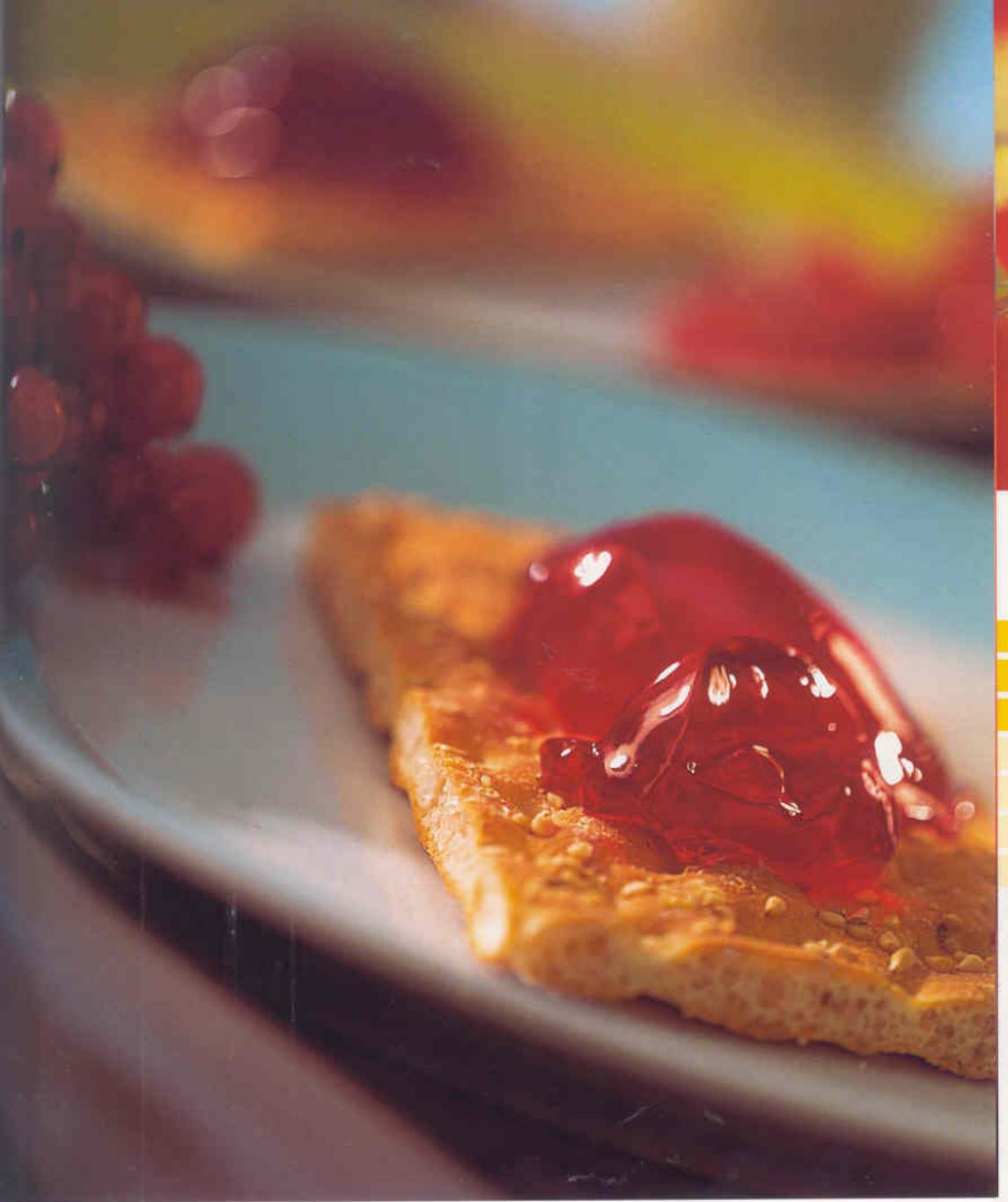
Zutaten

1,25 kg Erdbeeren
 $1\frac{1}{2}$ kg Gelierzucker · 1 P. Zitronensäure · 4 Karambolen

Für 6 Gläser à 250 ml
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.



Gelees



Gelbe-Rüben-Gelee

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

Zutaten

1l 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 Röhren aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.

2 Den Topf vom Herd nehmen, den Alkohol unterröhren 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

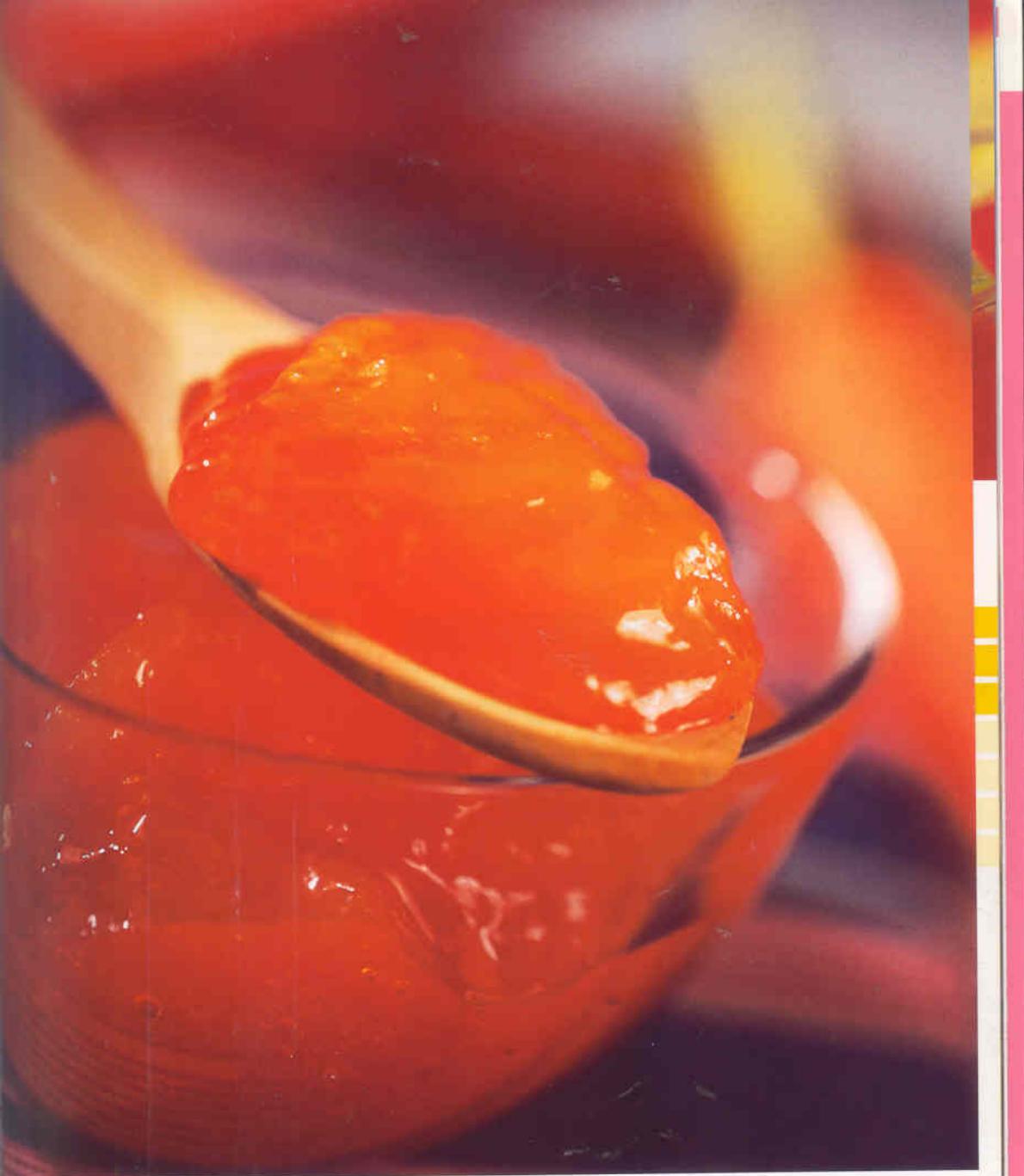
1 Die Himbeeren waschen, verlesen und mit wenig Wasser so lange köcheln lassen, bis sich ein Brei ergibt. Diesen durch ein mit einem Mulltuch ausgeschlagenes Sieb über Nacht in eine Schüssel abtropfen lassen. Den Saft genau abwiegen.

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 einröhren und das Kochgut sofort in die vorbereiteten Gläser füllen. Die Gläser fest verschließen und auf den Kopf gestellt abkühlen lassen.

Zutaten

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

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



Gelees



Orangengelee mit Fruchtschalenstreifen

• originell

• fruchtig

• dekorativ

• Evergreen

• mit Schuss

• Vitamine

• für Kids

Zutaten

1 unbehandelte Orange ·
1l frischer, ungesüßter Orangensaft · 1 kg Gelierzucker

Für 4 Gläser à 250 ml
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 250 ml
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.

originell ☀

fruchtig ☀

dekorativ ☀

Evergreen ☀

mit Schuss ☀

Vitamine ☀

für Kids ☀

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 verfärbten.

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.

Kaffeegelée

- 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 Geierprobe 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.

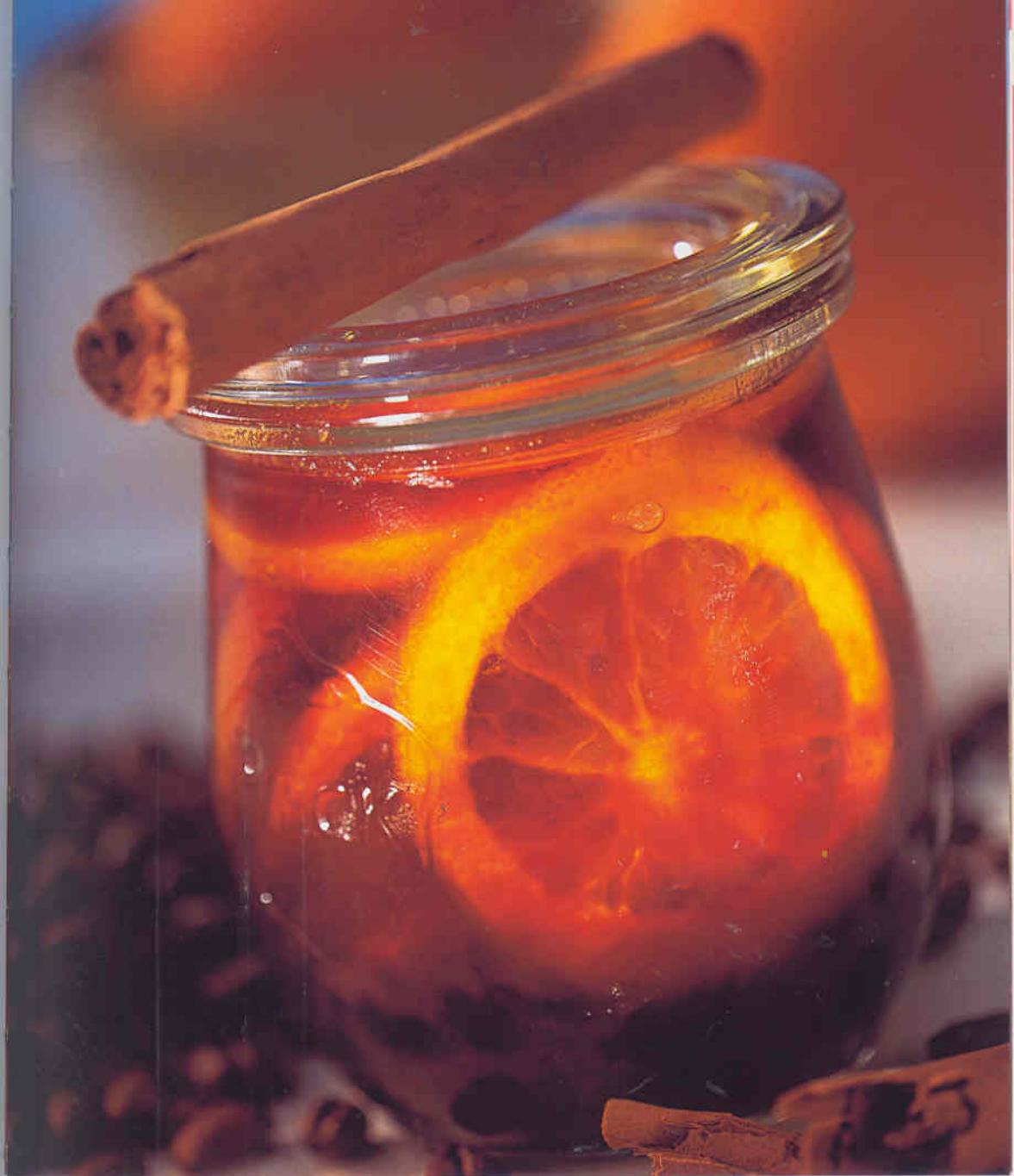
Zutaten

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.



Gelees

Minzgelee

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

Zutaten

100 g frische Pfefferminzblätter ·
375 ml Apfelwein · Saft von
½ 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 eine 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 Melisestängel geben, die Gläser fest verschließen und auf den Kopf gestellt abkühlen lassen.

Holunderblütengelee

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

1 Die Holunderblüten grob hacken. Die Blüten im Apfelsaft mit der Orangenschale, dem Zimt und dem Zucker bei starker Hitze aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.

2 Den Sud durch ein Haarsieb passieren, und sofort in die vorbereiteten Gläser füllen. Die Gläser fest verschließen und auf den Kopf gestellt abkühlen lassen.

Zutaten

50 g Holunderblüten · 1 l frischer Apfelsaft · abgeriebene Schale von ½ unbehandelten Orange · ¼ Zimtstange · 600 g 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.



Gelees

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.

Sanddorngelee

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

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.

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



Gelees



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

Traubengelee

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

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.

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 Heidehonig · 1,5 kg Gelierzucker · 4 TL kristallisierte Zitronensäure

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



Gelees

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 Fruchtschalenstreifen 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-Aprikozen-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

- Kaffegelee 52
- Kürbiskonfitüre mit Fruchtschale 30

M

- Minzgelee 54
- Möhren-Zitronen-Konfitüre 30

O

- Orangengelee mit Fruchtschalenstreifen 50

P

- Pfirsich-Orangen-Konfitüre mit Schuss 32
- Pflaumen-Aprikozen-Konfitüre 32
- Pflaumen-Whisky-Konfitüre 34
- Preiselbeer-Konfitüre 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 Fruchtschalenstreifen 16
- Brombeer-Cointreau-Konfitüre 17
- Brombeer-Holunder-Konfitüre 18
- Cranberry-Orangen-Konfitüre 18
- Erdbeer-Aprikozen-Konfitüre 20
- Erdbeerkonfitüre mit Fruchtstückchen 21
- Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre 22
- Feigen-Nuss-Konfitüre 22
- Gelbe Pflaumenkonfitüre 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-Konfitüre mit Schuss 32
- Pflaumen-Aprikozen-Konfitüre 32
- Pflaumen-Whisky-Konfitüre 34
- Preiselbeer-Konfitüre 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
- Kaffegelee 52
- Minzgelee 54
- Orangengelee mit Fruchtschalenstreifen 50
- Rotweingelee mit Karambole 56
- Sanddorngelee 56
- Traubengelee 58
- Vanille-Honig-Gelee 59
- Zitronengelee 60
- Zitronengelee mit Schuss 60