

Maulbeer-Marmelade

Zutaten

- 2 kg Maulbeeren
- 500 ml Wasser
- 1 PK Vanillezucker
- 2 PK Gelfix (Verhältnis 2:1)
- 300 g Zucker
- 1 Limette
- 1 MSP Kardamon
- 1 Priesse Zimt



Zubereitung

- Zuerst die Maulbeeren putzen und mit dem Wasser zu einem feinen Brei pürieren.
- Nun die Limetten heiß abspülen und in Scheiben schneiden. Anschließend den Zucker mit ein wenig Wasser mischen und zusammen mit den Limetten karamellisieren lassen.
- Nun mischt du das Gelfix mit Vanillezucker und Gewürzen nach deinem Geschmack.
- Als nächstes löst du den karamellisierenden Zucker mit dem Maulbeerpüree ab und rührst die Mischung gut um (ca. 3 min).
- Lasse das Ganze noch etwas köcheln. Dann ist es auch schon fertig und du kannst es abfüllen.



Birnenmus

Zutaten

- ca. 2 kg Birnen oder Birnen und Äpfel gemischt
- Zitronenschale und Gewürze (Zimtstange, Vanille, Sternanis, Ingwerscheibe, Orangenschale)
- 2 - 3 EL Honig, Ahornsirup oder Reissirup

Zubereitung

- Wasche die Birnen, entferne ihr Kerngehäuse und schneide sie in Stücke (nicht zu klein!).
- Gebe die Birnenstücke zusammen mit einem Stück Zitronenschale und Gewürzen nach deinem Belieben (z.B. Zimtstange, Vanille, Sternanis, Ingwerscheibe, Orangenschale) in eine ofenfeste Form (z.B. Bräter, tiefes Blech ect.)
- Nun beträufelst du das Ganze mit etwas Wasser und ca. 2 - 3 EL Honig, Ahornsirup oder Reissirup und deckst es ab. Lasse es bei 170 - 180 ° C etwa 40 - 60 min im Ofen, bis das Obst butterweich ist.
- Danach entfernst du die ungenießbaren Gewürze wie Zimtstangen und pürierst das Birnenmus. Zu guter Letzt kannst du es in saubere Gläser abfüllen.

Erdbeer-Marmelade

Zutaten

- 1 kg Erdbeeren
- 1 PK Gelierzucker (Verhältnis 2:1)
- 1 Vanilleschote und etwas Zitronenabrieb

Zubereitung

- Zuerst die Erdbeeren waschen und pürieren.
- Dann bringst du das Erdbeerpüree zusammen mit Zucker und der Vanilleschote zum Kochen (es sollte min. 4 min unter Rühren sprudelnd kochen).
- Nun machst du die Gelierprobe: Gebe ein bisschen auf einen Teller und beobachte die Konsistenz. Ist die Konsistenz wie gewünscht, kannst du abschätzen und die Marmelade abfüllen.
- Schraube die Gläser zu und stelle sie auf den Kopf... und schon ist deine eigene Erdbeermarmelade fertig.



Erdbeerlikör

Zutaten

- 2 kg Erdbeeren
- ca. 1 L Wasser
- 500g Zucker
- 5 PK Vanillezucker
- 700 ml Rum (z.B. Vanille-Rum)

Zubereitung

- Du brauchst etwa 2 kg Erdbeeren. Diese gibst du in einen Topf und bedeckst sie mit Wasser, sodass alle Erdbeeren gut bedeckt sind (je nach Topfgröße ca. 1 L Wasser).
- Koche das Ganze auf und lasse es für 10 Minuten köcheln.
- Danach siebst du den Sud ganz vorsichtig ohne viel Druck, denn je weniger von dem Mus durch geht desto klarer wird der Likör.
- Den Rest gibst du zurück in den Topf und fügst 500 g Zucker und 5 PK Vanillezucker dazu.
- Nun alles nochmal 10 min köcheln lassen. Anschließend etwas abkühlen lassen und 700 ml Rum hinzufügen. Ich nehme dafür gern Vanille-Rum.
- Gut verrühren und heiß in Flaschen füllen.

Holunderblütensirup

Zutaten

- ca. 20 Holunderblüten-Dolden
- 1 kg Zucker
- 10 g Zitronensäure
- 1 L Wasser
- 3 Bio-Zitronen



Zubereitung

- Lass das Wasser mit dem Zucker in einem großen Topf aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann auf Raumtemperatur abkühlen lassen und die Zitronensäure unterrühren.
- Entferne die groben Stängel an den Holunderblüten (die kleinen können dran bleiben).
- Wasche nun die Zitronen, schäle sie und presse sie aus. Gib den Saft, die Schale und die Holunderblüten in das Zuckerwasser.
- Die restliche(n) Zitrone(n) schneidest du in dünne Scheiben und gibst sie ebenfalls in den Topf. Nun alles vorsichtig untertauchen und ggf. mit einem Teller beschweren.
- Lass den Sirup zugedeckt ca. 2 Tage an einem kühlen Ort ziehen.
- Nun holst du die Dolden mit einer Schaumkelle aus dem Zuckerwasser. Dann lässt du den Sirup durch ein feines Tuch (z.B. Passiertuch) in einen Kochtopf laufen.
- Lass den Sirup kurz aufkochen (ggf. abschäumen) und fülle ihn in sterile Flaschen.



Fruchtleider selber machen

Zutaten

- Trester
- Zitronensaft
- etwas Vanillearoma

Zubereitung

- Püriere den Trester oder Fruchtfleisch mit etwas Zitronensaft und Vanillearoma, bis es ein feiner Brei ist.
- Die Mischung streichst du dann ganz dünn auf einem Backblech aus.
- Lasse das Ganze bei ca. 100 ° C im Backofen trocknen. Dabei sollte der Backofen minimal offen sein. Am besten klemmst du einen Kochlöffel in die Tür.