

Marmeladenzeit

Es ist wieder soweit! 😊
Fruchtaufstriche aus Erdbeeren,
Pfirsichen und Aprikosen wurden gekocht.
Die allerersten Pfirsiche hatten den
Zusatz "gold" und die waren wirklich
wundervoll! Richtig saftig, so wie ein
Pfirsich sein soll. Die gab es leider,
leider nicht lange und nun sind hier
wieder nur die mehligeren erhältlich. 😞
Nun, zusammen mit Aprikosen gekocht wird
die Konfitüre trotzdem munden. Hoffe ich.
😬

Hier haben wir also die Sorten Erdbeere-
Aprikose und Aprikose-Pfirsich.



Die Rezepte (die Früchte werden immer erst gewaschen und geputzt, dann in grobe Stücke geschnitten und gewogen):

- 500 g Erdbeeren
- 100 g Aprikosen
- 230 g Zucker
- 15 g Gelierpulver 3:1

- 1 TL Limettensäure (Plastiklimette)

- 300 g Aprikosen
- 350 g Pfirsiche
- 250 g Zucker
- 15 g Gelierpulver 3:1
- 1 TL Limettensäure

Die Zubereitung ist immer gleich und steht auf jeder Packung Geliermittel oder -zucker. Natürlich kann man auch Gelierzucker verwenden. Ich nehme gerne das Gelierpulver, weil ich die Zuckermenge dann ein wenig verringern oder erhöhen kann.

Also: Zucker und Gelierpulver mischen und in einem Topf mit dem Obst zusammen vermengen. Unter rühren auf großer Hitze aufkochen, Herd runterschalten auf mittlere Stufe und die Früchte nach Belieben pürieren. 3 – 4 min (Packungsangabe beachten) weiter kochen und dann kochend heiß in die vorbereiteten (mind. heiß ausgespülten, evtl. sogar im Backofen sterilisierten)

Gläser füllen. Sofort mit dem Deckel fest verschließen (Topflappen! Gläser sind heiß!) und auf den Kopf stellen. Nach ca. 10 min können die Gläser wieder umgedreht werden. Beschriften kann sinnvoll sein. 😊 Achja, es gibt spezielle Einfülltrichter, damit der Rand der Gläser nicht verschmiert, denn der muss sauber sein, sonst gibt es Schimmel und das Glas verklebt mit dem Deckel. Beides doof. 😊

Natürlich weiß ich, dass man für perfekte Ergebnisse die Pfirsiche enthäutet. Da ich aber das Obst mit dem Pürierstab zerkleinere, finde ich das unnötig. Bei größeren Stücken kann es aber sinnvoll sein, sonst hat man große Stücke der Pfirsichhaut in der Konfitüre. Wen es nicht stört – auch gut. Aber für die Perfektionisten sei es erwähnt: Pfirsiche mit kochendem Wasser in einer Schüssel übergießen, kurz warten, Wasser abschütten und die Haut der Früchte lässt sich nun leicht abziehen. Ansonsten löst sie sich eben beim kochen.