

Konfitüren/Marmeladen

Grundrezepte für fruchtige Konfitüren/Marmeladen mit Pektin 2:1 und 3:1

- Zucker ist ein Konservierungsstoff, der bei zuckerreduzierten Konfitüren/Marmeladen (**3:1**) nicht so stark wirkt. Deshalb muss auf eine sehr saubere Arbeitsweise geachtet werden.
- Die Menge an Pektin und die Kochzeit ist abhängig vom Pektingehalt der verwendeten Früchte.
Früchte mit **hohem Pektingehalt**: **Äpfel, Quitte, schwarze Johannisbeere, Berberitze, Heidelbeere, Preiselbeere, Stachelbeere, Zitrusfrüchte**
Früchte mit **mittlerem Pektingehalt**: **Birne, Brombeere, Himbeere, Pfirsich, Pflaume, Aprikose, Sanddorn, Schlehe, Eberesche, Rote Johannisbeere**
Früchte mit **geringem Pektingehalt**: **Erdbeere, Kirsche, Holunderbeere, Rhabarber, Weintraube**
- Rote Früchte vor der Verarbeitung einfrieren.
Dadurch entwickelt sich ein besseres Aroma und die Marmelade wird farbintensiver.

Grundrezept 2:1

- 24-30 g Pektin (je nach Fruchtart)
- 2 kg vorbereitete (evtl. zerkleinerte) Früchte
- 1 kg Einmachzucker/Kristallzucker
- 20-30 ml Zitronensaft und evtl. weitere Gewürze und Aromaten – je nach Kreativität/Geschmack.

Grundrezept 3:1

- 26-30 g Pektin (je nach Fruchtart)
- 1 ½ kg vorbereitete (evtl. zerkleinerte) Früchte
- ½ kg Einmachzucker/Kristallzucker
- 20-30 ml Zitronensaft und evtl. weitere Gewürze und Aromaten – je nach Kreativität/Geschmack

1. 100 g Zucker mit dem Pektin mischen und unter die vorbereiteten Früchte rühren.
2. Unter ständigem Rühren in einem großen Topf erwärmen und aufkochen lassen.
Der Topf sollte nur ca. zur Hälfte gefüllt sein.
3. Restlichen Zucker in 2 Teilen zugeben und 3-5 Minuten sprudelnd kochen.
4. Gelierprobe machen.
Wenn die gewünschte Konsistenz es noch nicht erreicht ist noch etwas länger kochen lassen.
5. Heiße Konfitüre/Marmelade in saubere Schraubgläser mit intaktem Twist-Off-Deckel einfüllen.
Glasränder säubern und sofort fest zuschrauben – für einige Minuten auf den Kopf stellen. Danach die Gläser umdrehen, mit einem Küchentuch bedeckt abkühlen lassen. Der Inhalt ist gut konserviert – wenn der Metaldeckel von der Mitte ausgehend etwas nach innen „eingezogen“ ist.

Zusätzlich könnten die Gläser im Backofen eingekocht werden:

- Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- Gläser nebeneinander in das tiefe Blech (Fettpfanne) des Backofens stellen.
Die Gläser sollen sich nicht berühren.
Blech in den Backofen schieben und etwa 2 cm hoch heißes Wasser einfüllen.
- Ofen schließen und je nach Größe und Inhalt der Gläser etwa 20 bis 50 Minuten einkochen.
Der Ofen kann ausgeschaltet werden, sobald die Flüssigkeit in den Gläsern Bläschen wirft.
Anschließend noch 20 Minuten im ausgeschalteten und geschlossenen Ofen stehenlassen.
- Gläser herausnehmen und mit einem Küchentuch abgedeckt auf einem Gitterrost abkühlen lassen.