

Clementine Bruckmann

Rezepte aus dem Kuchlkastl

Marmeladen, Säfte & Gelees



Band 2

Rezepte aus dem Kuchlkastl

[Titelseite](#)

[Vorwort](#)

[Allgemeines und Wissenswertes](#)

[Fehlerquellen und ihre möglichen Ursachen](#)

[Grundrezepte](#)

[Marmeladen / Konfitüren](#)

[Säfte](#)

[Gelees](#)

[Impressum](#)

Rezepte aus dem Kuchlkastl
Marmeladen, Säfte und Gelees
Band 2
von Clementine Bruckmann

Vorwort

Es ist soweit! Band 2 der Reihe: Rezepte aus dem Kuchlkastl - Marmeladen, Säfte & Gelees steht ab sofort allen Einkochfreudigen zur Verfügung.

Dieser Band verewigt einen weiteren Teil des Sammelsuriums an schriftlichen Aufzeichnungen toller Rezepturen, diesmal rund ums Einkochen und Entsaften.

Über Generationen zusammen getragene Rezepte leckerer Marmeladen, Konfitüren und Säfte verführen zum Ausprobieren und Nachmachen. Auch recht kreative Mischungen zeichnen die Sammlung aus und wer sich traut weiter zu experimentieren kreiert möglicherweise ein ganz eigenes, neues Rezept. Der Fantasie sind bekanntlich keinerlei Grenzen gesetzt.

Eine Warnung muss ich allerdings an dieser Stelle noch anmerken .

! Einkochen macht süchtig !

Bereitet es doch einen ganz besonderen Genuss zB. das betörende Aroma frischer Erdbeeren auf diese Art und Weise ganz einfach im Glas einzufangen, um sich dann auch an grauen Wintertagen noch daran zu erfreuen.

Möge Ihnen also diese Rezeptesammlung, als bereichernder Leitfaden in der Auffüllung Ihres Vorratsschranks dienen.

Denn nur bei Selbstgemachtem weiß man letztendlich auch
was wirklich drinnen ist.

In diesem Sinne „Gutes Gelingen“.

**Band 3 der Reihe: Rezepte aus dem Kuchlkastl Liköre
& Heilschnäpse
ist in Vorbereitung**

Allgemeines und Wissenswertes

Was ist was?

Marmelade

Im Allgemeinen spricht man von Marmelade, als einem Brotaufstrich, welcher aus mit Zucker eingekochten Früchten hergestellt wird, ohne dass Fruchtstücke im fertigen Produkt sichtbar sind.

Konfitüre

Von Konfitüre ist immer dann die Rede, wenn im Brotaufstrich auch noch ganze Fruchtstücke enthalten sind.

Gelee

Gelee entsteht aus Fruchtsaft, Zucker, Aromen und abhängig von der Art der Früchte wird fallweise Geliermittel dazu gegeben.

Fruchtsaft

Frisches, gut gereiftes Obst, wird mittels einer Saftpresse oder einem Dampfentsafter ausgepresst (entsaftet) oder durch den Kochvorgang gewonnen.

Auswahl der Früchte

Nur qualitativ hochwertige Früchte sind der Garant für ein geschmackvolles Endprodukt. Es empfiehlt sich für die Verarbeitung nur reifes bis vollreifes Obst zu verwenden, da während des Reifungsprozesses auch der Zuckergehalt