

DR. OETKER

WINTER IM GLAS

MARMELADE, CHUTNEY & LIKÖR



Vorwort

Einmachen dient heute weniger der Vorratshaltung, sondern ist eine Möglichkeit, eigene Geschmacks-Ideen zu verwirklichen.

Konfitüren, Marmeladen und Gelees, Liköre und Aufgesetzte, Chutneys und Relishes, marinierte Köstlichkeiten und süßsauer Eingelegtes – mit diesen



süßen und pikanten Köstlichkeiten bereichern Sie das ganze Jahr hindurch Ihren Speiseplan.

Fast jede Obst- und Gemüsesorte kann mit Kräutern und Gewürzen raffiniert eingekocht, eingemacht und eingelegt werden. Hübsch verpackt und etikettiert werden daraus besondere Geschenke für Menschen, die uns am Herzen liegen. Schließlich ist alles mit ganz viel Liebe zubereitet worden.

Alle Rezepte wurden überarbeitet und so beschrieben, dass sie Ihnen garantiert gelingen.



Ananas-Apfel-Konfitüre mit Sauerkrautsaft

Raffiniert

etwa 5 Gläser je 200 ml

500 g frische Ananas (aus dem Kühlregal, vorbereitet gewogen)

300 g Äpfel, z. B. Jonagold (2-3 Äpfel, vorbereitet gewogen)

200 ml Sauerkrautsaft, naturtrüb

500 g Zucker

1 Beutel Gelfix Extra 2:1 (25 g)

1 Pck. Zitronensäure (5 g)

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Haltbarkeit: kühl und dunkel gestellt 3-4 Monate

Insgesamt: E: 4 g, F: 2 g, Kh: 617 g, kj: 10691, kcal: 2555, BE: 51,5

1. Ananasscheiben zuerst in Scheiben und dann in kleine Stücke schneiden, den Saft dabei auffangen und insgesamt 500 g abwiegen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in kleine Stücke schneiden und 300 g abwiegen.



2. Ananas- und Apfelstücke mit dem Sauerkrautsaft in einen großen Kochtopf geben.

3. Abgewogene Zuckermenge mit Gelfix Extra und Zitronensäure mischen, zu der Fruchtmasse in den Topf

geben und gut unterrühren.

4.Die Zutaten unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

5.Das Kochgut evtl. abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Twist-off-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipp: Die Konfitüre statt süßem Senf zum Weißwurst-Essen reichen.



Ananasgelee

Foto - für Kinder

etwa 4 Gläser je 200 ml

750 ml Ananassaft (von etwa 3 großen Ananas)

400 g Zucker

1 Beutel Gelfix Extra 2:1 (25 g)

Zubereitungszeit: 35 Minuten, ohne Entsaftungszeit

Haltbarkeit: kühl und dunkel gestellt etwa 1 Jahr

Insgesamt: E: 3 g, F: 1 g, Kh: 510 g, kj: 8814, kcal: 2104, BE: 41,0

- 1.** Von den Ananas jeweils das Blatt- und Strunkende entfernen. Dann die schuppige Schale möglichst dick abschneiden, damit die „Augen“ mitentfernt werden. Die Ananas jeweils vierteln und den mittleren harten Strunk herausschneiden. Die Ananasviertel in grobe Stücke schneiden, mithilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfentsafters entsaften (Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten) und 750 ml Saft abmessen.
- 2.** Ananassaft in einen großen Kochtopf geben. Die abgewogene Zuckermenge mit Gelfix Extra mischen und dann mit dem Ananassaft gut verrühren.
- 3.** Die Zutaten unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen.



4. Kochgut evtl. abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Twist-off-Deckeln[®] verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Lemon-Curd

Mit Alkohol

2-3 Gläser je 200 ml

150 ml Zitronensaft (von 5 Zitronen)

100 ml Orangensaft (von 2 Orangen)

100 g Butter

30 g gesiebte Speisestärke

150 ml Weißwein

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Haltbarkeit: kühl und dunkel gestellt etwa 4 Wochen, geöffnete Gläser innerhalb von 3 Wochen verbrauchen

Insgesamt: E: 0 g, F: 83 g, Kh: 189 g, kj: 6937, kcal: 1658, BE: 15,5

1. Zitronen auspressen und 150 ml Zitronensaft abmessen. Orangen auspressen und 100 ml Orangensaft abmessen.



2. Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze zerlassen. Speisestärke darin unter Rühren so lange erhitzen, bis sie hellgelb ist. Zitronen-, Orangensaft und Weißwein unter Rühren mit einem Schneebesen hinzufügen. Dabei darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen. Zucker und Zitronenschale hinzufügen, unter Rühren zum Kochen

bringen und etwa 2 Minuten kochen lassen, dabei ab und zu umrühren. Topf von der Kochstelle nehmen.

3. Kochgut sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen und mit Twist-off-Deckeln[®] verschließen. Gläser umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.



Apfelgelee mit Rosmarin

Foto - raffiniert

etwa 4 Gläser je 200 ml

900 ml klarer Apfelsaft (von etwa 1,6 kg Äpfeln)
2-3 EL frische, klein gehackte Rosmarinnadeln
500 g Extra Gelierzucker 2:1

Zubereitungszeit: 45 Minuten, ohne Entsaftungs- und Abkühlzeit

Haltbarkeit: kühl und dunkel gestellt 3-4 Monate

Insgesamt: E: 1 g, F: 0 g, Kh: 593 g, kj: 10232, kcal: 2416, BE: 49,5

1. Äpfel abspülen, abtropfen lassen, vierteln und mithilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfentsafters entsaften (bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten). Den Saft evtl. filtern, abkühlen lassen und 900 ml Saft abmessen.



2. Den Apfelsaft mit Rosmarin und Extra Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren.

3. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen.

4. Kochgut evtl. abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Die Gläser mit Twist-off-Deckeln®

verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipp: Einfacher und schneller geht es, wenn Sie 900 ml gekauften Apfelsaft verwenden.

Apfel-Birnen-Gelee

Klassisch

etwa 6 Gläser je 200 ml

450 ml Apfelsaft (von etwa 850 g Äpfeln)

400 ml Birnensaft (von etwa 1 kg Birnen)

1 Beutel Gelfix Classic 1:1 (20 g)

1 kg Zucker

Zubereitungszeit: 40 Minuten, ohne Entsaftungszeit

Haltbarkeit: kühl und dunkel gestellt etwa 1 Jahr

Insgesamt: E: 3 g, F: 3 g, Kh: 1095 g, kj: 18750, kcal: 4479, BE: 91,0

1. Zum Vorbereiten Äpfel und Birnen waschen, abtropfen lassen, vierteln und jeweils mithilfe eines Schnellkochtopfes oder



Dampfentsafters entsaften (Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten). Säfte abkühlen lassen und insgesamt 450 ml Apfel- und 400 ml Birnensaft abmessen.

2. Fruchtsäfte in einen großen Kochtopf geben. Gelfix Classic zuerst mit 2 Esslöffeln des Zuckers mischen, dann mit dem Fruchtsaft gut verrühren.

3. Das Kochgut unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Sobald alles bei ständigem Rühren sprudelnd kocht, restlichen Zucker hinzufügen. Alles unter Rühren wieder zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren

mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

4. Kochgut evtl. abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Twist-off-Deckeln[®] verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.



Apfel-Limetten-Gelee

Einfach

etwa 6 Gläser je 200 ml

200 g Limettenfilets und -saft (von etwa 6 Limetten, davon 1 Bio-Limette)

650 ml klarer Apfelsaft (Handelsware)

1 Beutel Gelfix Classic 1:1 (20 g)

1 kg Zucker

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Haltbarkeit: kühl und dunkel gestellt etwa 1 Jahr

Insgesamt: E: 2 g, F: 5 g, Kh: 1082 g, Kj: 18657, kcal: 4463, BE: 90,0

1. Bio-Limette heiß abwaschen, trocken reiben und die Schale mit einem scharfen Messer dünn abschälen oder mit einem Zestenreißer Streifen abziehen. Limettenschale in sehr feine Streifen schneiden.



2. Alle Limetten so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Fruchtfilets ausschneiden, dabei den Saft auffangen und insgesamt 200 g Limettenfilets und -saft abwiegen.

3. Limettenfilets, -saft und Apfelsaft in einen großen Kochtopf geben. Gelfix Classic zuerst mit 2 Esslöffeln der abgewogenen Zuckermenge mischen, dann mit der Fruchtmasse gut verrühren.

4.Die Zutaten unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Sobald alles bei ständigem Rühren sprudelnd kocht, restlichen Zucker hinzufügen.

5.Alles unter Rühren wieder zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 2 Minuten sprudelnd kochen lassen. Limettenschalenstreifen hinzufügen und noch 1 Minute unter ständigem Rühren sprudelnd mitkochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen.

6.Kochgut evtl. abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Twist-off-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

7.Die Gläser während des Erkaltens gelegentlich umdrehen, damit sich die Limettenschalenstreifen besser verteilen.

Tipp: Wünschen Sie eine stärkere Festigkeit, rühren Sie 1 Päckchen Zitronensäure (5 g) unter das heiße Gelee und machen noch eine zweite Gelierprobe, ehe Sie das Gelee einfüllen.



Birnen-Möhren-Konfitüre mit rosa Pfefferbeeren

Foto - zum Verschenken

etwa 5 Gläser je 200 ml

600 g reife Birnen (vorbereitet gewogen)

250 g fein raspelte Möhren (vorbereitet gewogen)

50 ml klarer Apfelsaft (Handelsware)

1 geh. TL rosa Pfefferbeeren

500 g Extra Gelierzucker 2:1

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Haltbarkeit: kühl und dunkel gestellt 3-4 Monate

Insgesamt: E: 6 g, F: 3 g, Kh: 602 g, kj: 10413, kcal: 2459, BE: 50,0

1. Die Birnen schälen, vierteln, entkernen, in kleine Stücke schneiden und 600 g abwiegen. Möhren putzen, schälen, abspülen, abtropfen lassen, auf einer Haushaltsreibe fein raspeln und 250 g abwiegen.



2. Birnenstücke mit den Möhrenraspeln, Apfelsaft und Pfefferbeeren in einem großen Kochtopf vermischen. Extra Gelierzucker gut unterrühren.

3. Die Zutaten unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen.

4. Kochgut evtl. abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Die Gläser mit Twist-off-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Birnen-Apfel-Konfitüre

Einfach

etwa 7 Gläser je 200 ml

500 g Birnen (vorbereitet gewogen)

500 g Äpfel (vorbereitet gewogen)

je 1 Msp. gemahlener Zimt und Gewürznelken

1 Pck. Zitronensäure (5 g)

1 Beutel Gelfix Classic 1:1 (20 g)

1150 g Zucker

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Haltbarkeit: kühl und dunkel gestellt etwa 1 Jahr

Insgesamt: E: 4 g, F: 4 g, Kh: 1270 g, kj: 21772, kcal: 5203, BE: 106,0

1. Birnen und Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen, in kleine Stücke schneiden und jeweils 500 g abwiegen.

Fruchtstücke mit Zimt, Nelken und Zitronensäure in einen großen Kochtopf geben.



2. Gelfix Classic zuerst mit 2 Esslöffeln des Zuckers mischen, dann mit den Fruchtstücken verrühren. Das Kochgut unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Sobald alles bei ständigem Rühren sprudelnd kocht, noch den restlichen Zucker hinzufügen.

3. Alles unter Rühren wieder zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

4. Kochgut evtl. abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Twist-off-Deckeln[®] verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.



Bananen-Grapefruit-Limetten-Konfitüre

Für Kinder

etwa 5 Gläser je 200 ml

200 ml Pink-Grapefruitsaft (von etwa 1 Grapefruit)

100 ml Limettensaft (von etwa 5 Limetten)

100 ml Wasser

600 g Bananen-Fruchtfleisch (5-6 Bananen)

500 g Extra Gelierzucker 2:1

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Haltbarkeit: kühl und dunkel gestellt 3-4 Monate

Insgesamt: E: 9 g, F: 1 g, Kh: 637 g, kj: 11278, kcal: 2668, BE: 53,5

1. Die Grapefruit halbieren, den Saft auspressen und 200 ml abmessen.

Limetten ebenfalls halbieren, den Saft auspressen und 100 ml abmessen.

Grapefruit-, Limettensaft und Wasser in einen großen Kochtopf geben.



2. Bananen schälen, die Hälfte von dem Bananen-Fruchtfleisch zu den Säften in den Topf geben und fein pürieren.

3. Restliches Bananen-Fruchtfleisch in Stücke schneiden und zu dem Saft-Bananen-Püree in den Topf geben. Gelierzucker hinzugeben und gut unterrühren.