

Das süsse Rezeptbuch.



Einfach selber machen.

Vom Hausgemachten nach Grosis Art bis zu neuen, speziellen Ideen: Wir freuen uns, Ihnen in diesem Rezeptbuch Anleitungen für süsse Konfitüren, Desserts, Gelees und Chutneys vorzustellen. All diese Speisen haben zwei Dinge gemeinsam: Sie sind unglaublich lecker und sie gelingen am besten mit Aarberg Gelierzucker.

Damit jedes Rezept seinen optimalen Gelierzucker erhält, haben wir zwei Varianten im Sortiment: Gelierzucker 1:1 und Gelierzucker 2:1. Die Zahlen stehen für das Verhältnis zwischen Früchten und Gelierzucker bei der Zubereitung von Konfitüren. 2:1 = weniger Zucker, fruchtiger.

Es gibt Rezepte, da passt der Klassische, es gibt Rezepte, da passt der Fruchtige besser.

Viel Spass beim Entdecken und ä Guetä!



Beide Sorten sind 100% vegan.

Der Klassiker: Gelierzucker 1:1

Schwarze Johannisbeer-Konfitüre mit Rum	7
Pfirsich-Melonen-Konfitüre	7
Rüebli-Orangen-Konfitüre	7
Erdbeeren-Kumquat-Konfitüre	8
Feigen-Orangen-Konfitüre	8
Kirschen-Grapefruit-Konfitüre	8
Tomaten-Grapefruit-Konfitüre	9
Pfirsich-Ananas-Konfitüre	9
Pflaumen-Konfitüre mit Rum und Madeira	10
Aprikosen-Konfitüre aus getrockneten Früchten	10
Stachelbeer-Konfitüre	10
Orangen-Aprikosen-Chutney	11
Weisswein-Vanille-Gelee mit Weintrauben	12
Rhabarber-Gelee	12
Johannisbeer-Himbeer-Gelee mit Lavendelblüten	12
Mandarinen-Gelee	12
Zitronen-Gelee	13
Erdbeerglace	14
Pflaumenglace	14
Bananenglace	14

Der Fruchtige: Gelierzucker 2:1

Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre	17
Himbeer-Johannisbeer-Gelee mit Zitronenmelisse	17
Birnen-Trauben-Konfitüre	18
Bananen-Konfitüre	18
Trauben-Vanille-Konfitüre	18
Erdbeer-Weisse-Schokolade-Konfitüre	18
Kürbis-Apfel-Konfitüre	19
Ananas-Chili-Konfitüre	20
Quitten-Gelee	20
Brombeer-Gelee	20
Zitronencreme mit Himbeerbiskuit	21

Tipps und Tricks

Damit jedes Rezept gut gelingt	23
--------------------------------	----

A rustic wooden surface serves as the background for a bowl of dark blueberry jam. The bowl is filled with jam and fresh blueberries. A silver spoon is tucked into the jam. In the foreground, a slice of bread is topped with a generous amount of the jam. Fresh blueberries are scattered around the bowl. The text is overlaid in white, sans-serif font.

Rezepte,
die mit dem
Klassiker
wunderbar
gelingen.

1:1 Gelierzucker, 1 kg Früchte auf 1 kg Gelierzucker.

Schwarze Johannisbeer-Konfitüre mit Rum

1 kg schwarze Johannisbeeren
1 kg Aarberg Gelierzucker 1:1
5 Esslöffel Rum

Die Johannisbeeren waschen und entstielen. Mit dem Gelierzucker in einem genügend grossen Topf verrühren und zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, zuletzt den Rum unterrühren. Heiss in die Gläser füllen und sofort verschliessen.

Pfirsich-Melonen-Konfitüre

600 g Pfirsiche
400 g Melonen
Saft und Schale einer Zitrone
1 kg Aarberg Gelierzucker 1:1

Melonen dick schälen, halbieren und das weiche Fruchtfleisch mit den Kernen ausschaben. Pfirsiche und Melonen in feine Stückchen schneiden, mit Gelierzucker vermischen und 3 – 4 Stunden lang ziehen lassen. Dann mit dem Saft und die abgeriebenen Schale der Zitrone in einem genügend grossen Topf zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, heiss in die Gläser füllen und sofort verschliessen.

Rüebli-Orangen-Konfitüre

500 g Rüebli
1 Grapefruit
1 Limone
8 dl frisch gepresster Orangensaft
1 kg Aarberg Gelierzucker 1:1

Rüebli schälen und auf der Röstiraffel reiben. Grapefruit und Limone mit Abwaschmittel und heissem Wasser sehr gut waschen. Je die Hälfte davon samt Schale in möglichst kleine Stücke schneiden, mit den Rüebli in eine Pfanne geben. Die übrigen Fruchthälften auspressen, mit dem Orangensaft zur Rüebli-masse geben. Alles aufkochen und zugedeckt ca. 30 Minuten weich köcheln. Masse mit dem Stabmixer grob pürieren. Gelierzucker beifügen, unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Noch heiss in Gläser füllen und sofort verschliessen. Kühl und dunkel aufbewahren.

Erdbeeren-Kumquat-Konfitüre

150 g Kumquats
1 Orange, Saft
500 g Erdbeeren
400 g Aarberg Gelierzucker 1:1

Kumquats gut waschen, dann samt Schale in Rädchen schneiden, Kerne entfernen. Orangensaft mit den Kumquats aufkochen, 10 Minuten köcheln lassen. Erdbeeren vierteln oder scheideln, mit dem Gelierzucker zu den Kumquats geben, unter Rühren aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Konfitüre noch heiss in Gläser füllen und sofort verschliessen. Kühl und dunkel aufbewahren.

Feigen-Orangen-Konfitüre

400 g frische Feigen
(geputzt, gewogen)
600 g Orangensaft
(frisch gepresst, mit Fruchtfleisch)
3 Esslöffel Zitronensaft
1 kg Aarberg Gelierzucker 1:1

Feigen waschen, nur den Stiel abschneiden und die Früchte in schmale Spalten schneiden. In einem grossen Topf mit Gelierzucker mischen und 3–4 Stunden durchziehen lassen. Orangen- und Zitronensaft zugeben und Fruchtbrei unter Rühren zum Kochen bringen. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Konfitüre heiss in Gläser füllen und diese sofort verschliessen.

Kirschen-Grapefruit-Konfitüre

700 g Süsskirschen
1 Grapefruit (mittelgross)
1 kg Aarberg Gelierzucker 1:1

Die Kirschen waschen, entstielen, entsteinen und gründlich zerkleinern. Die Grapefruit schälen, die weisse Haut sorgfältig entfernen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Alles mit Gelierzucker vermischen, zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Heiss in die Gläser füllen und sofort verschliessen.

Tomaten-Grapefruit-Konfitüre

1,25 kg Tomaten
1 rote Grapefruit
1 Zitrone
800 g Aarberg Gelierzucker 1:1

Tomaten kurz in siedendes Wasser tauchen, häuten und halbieren, Kerne ausdrücken. Tomaten in Würfel schneiden. Grapefruit und Zitrone mit Abwaschmittel und heissem Wasser sehr gut waschen.

Früchte samt Schale in dünne Scheiben schneiden. Tomaten und Zitrusfrüchte zusammen aufkochen, 10 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Masse mit dem Stabmixer grob pürieren. Gelierzucker beifügen, unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Noch heiss in Gläser füllen und sofort verschliessen. Kühl und dunkel aufbewahren.

Pfirsich-Ananas-Konfitüre

500 g Pfirsiche
500 g Ananas (frisch oder aus der Dose)
Saft und Schale von 2 Orangen
1 kg Aarberger Gelierzucker 1:1

Die Pfirsiche abziehen, entsteinen und zerkleinern. Bei Verwendung von frischer Ananas die Frucht schälen, den holzigen

Innenteil entfernen, dann abwiegen. In kleine Stücke schneiden. Orangensaft und -schale zufügen. Mit den Pfirsichen und dem Gelierzucker zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Heiss in die Gläser füllen und sofort verschliessen.



Pflaumen-Konfitüre mit Rum und Madeira

1 kg Pflaumen
1 kg Aarberger Gelierzucker 1:1
1 Stückchen Vanillestange
2 Esslöffel Rum
2 Esslöffel Madeira

Die Pflaumen in Streifen schneiden, mit dem Gelierzucker und der Vanillestange vermischen und 3–4 Stunden zugedeckt ziehen lassen. Dann in einem genügend grossen Topf 4 Minuten sprudelnd kochen, zum Schluss Rum und Madeira unterrühren. Heiss in die Gläser füllen und sofort verschliessen.

Aprikosen-Konfitüre aus getrockneten Früchten

200 g getrocknete Aprikosen
7 dl Wasser
1 kg Aarberger Gelierzucker 1:1

Die Aprikosen waschen, mit der angegebenen Wassermenge mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, einweichen, dann in kleine Stückchen schneiden. Mit dem Einweichwasser und dem Gelierzucker zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Heiss in die Gläser füllen und sofort verschliessen. Sie erhalten eine hocharomatische Konfitüre.

Stachelbeer-Konfitüre

1 kg reife Stachelbeeren
1 kg Aarberger Gelierzucker 1:1

Die Stachelbeeren von Blüte und Stiel befreien, waschen und durch den Fleischwolf drehen. Den Fruchtbrei mit dem Gelierzucker gut verrühren und zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen und in Gläser füllen. Sehr würzig schmeckt diese Konfitüre, wenn zum Schluss 1 Esslöffel Kräuterlikör untergerührt wird. Soll die Konfitüre appetitlich frisch schmecken, kann man auch 2 Esslöffel Gin zugeben.

Orangen-Aprikosen-Chutney

2 Orangen
150 g getrocknete Aprikosen
2 Knoblauchzehen
1 rote Chilischote
100 g Sultaninen
1,5 dl Weissweinessig
½ Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
6 dl Orangensaft
300 g Aarberg Gelierzucker 1:1

Orangen mit Abwaschmittel und heissem Wasser gut waschen, samt Schale in Würfel schneiden. Aprikosen fein hacken, Knoblauch pressen. Chilischote längs aufschneiden, entkernen, fein hacken. Alle Zutaten (ohne Gelierzucker) aufkochen, offen ca. 30 Minuten bei schwacher Hitze einköcheln lassen. Gelierzucker beifügen, unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Noch heiss in Gläser füllen und sofort verschliessen. Kühl und dunkel aufbewahren. Ergibt ca. 1,2 Liter Chutney. Passt zu Currygerichten und anderen exotischen Speisen, Grilladen und Wild.



Weisswein- Vanille- Gelee mit Weintrauben

1 Vanilleschote
150 g weisse Weintrauben
(entkernt, gewogen)
6 dl fruchtiger Weisswein
1 kg Aarberger Gelierzucker 1:1
Saft einer Zitrone

Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Weintrauben waschen, halbieren und entkernen. Alle Zutaten in einem grossen Topf mischen und 3–4 Stunden durchziehen lassen. Anschliessend unter Rühren zum Kochen bringen und bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Gelee heiss in Gläser füllen und diese sofort verschliessen.

Rhabarber- Gelee

$\frac{3}{4}$ Liter Rhabarbersaft
1 kg Aarberger Gelierzucker 1:1
1 Stück Zimtstange

Klein geschnittenen Rhabarber mit wenig Wasser kochen, dann absieben. Den kalten Rhabarbersaft mit Gelierzucker und der Zimtstange in einem 3-Liter-Topf unter Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Zimtstange herausnehmen, den heissen Gelee in die Gläser füllen und sofort verschliessen.

Johannisbeer- Himbeer- Gelee mit Lavendelblüten

$\frac{3}{8}$ Liter Johannisbeersaft
 $\frac{3}{8}$ Liter Himbeersaft
1 kg Aarberg Gelierzucker 1:1
4–5 Stiele Lavendelblüten

Die kalten Beerensäfte mit Gelierzucker vermischen und unter Rühren zum Kochen bringen. Bei starker Hitze unter Rühren 1 Minute sprudelnd kochen lassen. Die abgezipften Lavendelblüten vorsichtig zugeben. Gelee heiss in Gläser füllen und diese sofort verschliessen. Gläser während des Erhaltens mehrmals umdrehen, damit sich die Lavendelblüten gleichmässig verteilen.

Mandarinen- Gelee

$\frac{3}{4}$ Liter Mandarinsaft
(frisch gepresst)
1 kg Aarberger Gelierzucker 1:1

Den Mandarinsaft mit dem Gelierzucker verrühren und zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Heiss in die Gläser füllen und sofort verschliessen.

Abwandlung: Abgeriebene Schale und Saft von 2–3 Limetten zufügen.

Zitronen-Gelee

2 kleine Dosen Zitronensaft
oder Saft von 8 Zitronen
1 kg Aarberger Gelierzucker 1:1

Den Zitronensaft mit Wasser auf 3/4 Liter Flüssigkeit auffüllen. Nach Wunsch die Schale einer ungespritzten Zitrone hineinreiben oder 1 Stück Zitronenschale mitkochen. Den Gelierzucker dazuschütten und in einem 3-Liter-Topf 4 Minuten lang sprudelnd kochen lassen. Das Stück Zitronenschale herausnehmen. Heiss in die Gläser füllen und sofort verschliessen.



Erdbeerglace

150 g Erdbeeren
1/8 Liter Wasser
100 g Aarberg Gelierzucker 1:1
Saft einer halben Zitrone
1/8 Liter Schlagrahm

Das Wasser mit dem Gelierzucker zum Kochen bringen und 1 Minute lang kochen. Von der Kochstelle nehmen und abkühlen lassen. Die Erdbeeren passieren und mit dem Zitronensaft unter die abgekühlte Zuckerlösung rühren. Zuletzt den steif geschlagenen Rahm unterziehen. In die Eisschale geben und 2–3 Stunden gefrieren lassen.

Gleiches Rezept gilt für: Pfirsichglace
(zusätzlich 1 Teelöffel Cognac)

Pflaumenglace

150 g Pflaumen
1/8 Liter Wasser
100 g Aarberg Gelierzucker 1:1
Saft einer halben Zitrone
1 Teelöffel Rum
1/8 Liter Schlagrahm

Das Wasser mit dem Gelierzucker zum Kochen bringen und 1 Minute lang kochen. Von der Kochstelle nehmen und abkühlen lassen. Die gekochten Pflaumen passieren und mit dem Saft, Zitronensaft und Rum unter die abgekühlte Zuckerlösung rühren. Zuletzt den steif geschlagenen Rahm unterziehen. In die Eisschale geben und 2–3 Stunden gefrieren lassen.

Bananenglace

2 Bananen
1/8 Liter Wasser
100 g Aarberg Gelierzucker 1:1
Saft einer halben Zitrone
1/8 Liter Milch oder Schlagrahm

Das Wasser mit dem Gelierzucker zum Kochen bringen und 1 Minute lang kochen. Von der Kochstelle nehmen und abkühlen lassen. Die zerdrückten Bananen mit dem Zitronensaft unter die abgekühlte Zuckerlösung rühren. Zuletzt die Milch oder den steif geschlagenen Rahm unterziehen. In die Eisschale geben und 2–3 Stunden gefrieren lassen.



A close-up photograph of a glass jar filled with bright yellow fruit jam. A metal spoon is inserted into the jar. The jar is placed on a rustic, textured surface, possibly wood or stone. In the background, there are fresh fruits, including lemons and apples, and green leaves, creating a natural and fresh atmosphere.

Rezepte,
die mit dem
Fruchtigen
wunderbar
gelingen.

2:1 Gelierzucker, 1 kg Früchte auf $\frac{1}{2}$ kg Gelierzucker.

Erdbeer- Rhabarber- Konfitüre

500 g Erdbeeren
500 g Rhabarber
oder
750 g Erdbeeren
250 g Rhabarber
500 g Aarberg Gelierzucker 2:1
Saft einer Zitrone

Die Erdbeeren waschen und zerdrücken oder zerkleinern. Den Rhabarber waschen (nicht abziehen), in kleine Stücke schneiden und zu den Erdbeeren geben. Mit dem Gelierzucker und dem Saft der Zitrone verrühren und zum Kochen bringen. 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Heiss in die Gläser füllen und sofort verschliessen.



Himbeer- Johannisbeer- Gelee mit Zitronenmelisse

½ l Himbeersaft
½ l Johannisbeersaft
500 g Aarberg Gelierzucker 2:1
1 EL gehackte Zitronenmelisse

Gehackte Zitronenmelisse mit wenig Wasser bedeckt kochen lassen und den Saft durch ein Tuch ablaufen und kühlen lassen. Zitronenmelissen-, Himbeer- und Johannisbeersaft mit Gelierzucker vermischen, unter Rühren zum Kochen bringen und bei starker Hitze eine Minute sprudelnd kochen lassen. Den Gelee in Gläser füllen und sofort verschliessen.



Birnen-Trauben-Konfitüre

500 g Birnen
(geschält, geviertelt, gewogen)
½ l frisch ausgepresster
Traubensaft
Saft einer Zitrone
1 Stück Zitronenschale
500 g Aarberg Gelierzucker 2:1

Die Birnenstücke gut zerkleinern, mit Traubensaft, Zitronensaft, Zitronenschale und dem Gelierzucker vermischen, zum Kochen bringen und 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Heiss in Gläser füllen und sofort verschliessen.

Bananen-Konfitüre

1 kg Bananen (ohne Schale gewogen)
125 ml Wasser
Saft von 2–3 Zitronen oder
einer Grapefruit
500 g Aarberg Gelierzucker 2:1

Die Bananen schälen, mit der Gabel zerdrücken und mit dem Zitronen- oder Grapefruitsaft, dem Wasser und dem Gelierzucker unter Rühren zum Kochen bringen. Bei starker Hitze unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die Konfitüre heiss in Gläser füllen und sofort verschliessen.

Trauben-Vanille-Konfitüre

1 kg grüne, kernlose
Weintrauben (vorbereitet gewogen)
500 g Aarberg Gelierzucker 2:1
1 Vanilleschote

Trauben halbieren und mit dem Gelierzucker vermischt 3–4 Stunden durchziehen lassen. Vanilleschote aufritzen, Mark herausschaben und zusammen mit der Schote zu den Früchten geben. Alles in einem Topf unter Rühren zum Kochen bringen. Bei starker Hitze unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Vanilleschote entfernen. Heiss in Gläser füllen und diese gut verschliessen.

Erdbeer-Weisse-Schokolade-Konfitüre

1 kg Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
100 g weisse Schokolade
500 g Aarberg Gelierzucker 2:1

Erdbeeren putzen und pürieren. Schokolade grob hacken. Erdbeeren und Gelierzucker in einem grossen Topf unter Rühren zum Kochen bringen. Bei starker Hitze unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Kurz vor Ende der Kochzeit Schokolade unterrühren. Heiss in Gläser füllen und diese gut verschliessen.

Kürbis-Apfel-Konfitüre

500 g Kürbis
(geschält und entkernt gewogen)
500 g Äpfel
(geschält und entkernt gewogen)
abgeriebene Schale
einer Zitrone
500 g Aarberg Gelierzucker 2:1

Die Äpfel und das Kürbisfleisch gut zerkleinern. Die abgeriebene Zitronenschale zugeben. Mit Gelierzucker vermischen und unter Rühren zum Kochen bringen. Bei starker Hitze unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Heiss in Gläser füllen und sofort verschliessen.



Ananas-Chili-Konfitüre

1 kg Ananas (vorbereitet gewogen)
1 kleine rote Chilischote
500 g Aarberg Gelierzucker 2:1

Ananas schälen, Mittelstrunk entfernen, 1 kg abwägen und pürieren. Chilischote entkernen und in feine Ringe schneiden. Alle Zutaten in einem grossen Topf mischen, unter Rühren aufkochen und bei starker Hitze unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Konfitüre heiss in Gläser füllen und sofort verschliessen.

Quitten-Gelee

¾ l Quittensaft
500 g Aarberg Gelierzucker 2:1

Den Quittensaft mit dem Gelierzucker kalt verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen. Bei starker Hitze unter Rühren 1 Minute lang sprudelnd kochen lassen. Heiss in Gläser füllen und sofort verschliessen.

Brombeer-Gelee

¾ l Brombeersaft
Saft einer Zitrone
500 g Aarberg Gelierzucker 2:1

Den kalten Brombeersaft mit dem Gelierzucker mischen und zum Kochen bringen. 1 Minute sprudelnd kochen lassen und den Saft der Zitrone hinzufügen. Heiss in die Gläser füllen und sofort verschliessen.



Zitronencreme mit Himbeerbiskuit

Zutaten für 4 Personen

1 fertiger Biskuitboden

Zitronencreme:

60 ml Zitronensaft, frisch gepresst

2 Eier

3 Eigelb

50 g Aarberg Feinkristallzucker

80 g weisse Schokolade

50 g Butter

Himbeer-Konfitüre:

300 g Himbeeren (frisch oder gefroren)

Saft einer Orange

100 g Aarberg Gelierzucker 2:1

Dekoration:

ein paar schöne Himbeeren

2 Stängel Minze

50 g weisse Schokolade



Zitronensaft durch ein Sieb geben und in einem Topf leicht erhitzen. Eier, Eigelbe und Zucker in einer Rührschüssel cremig aufschlagen (Handrührgerät oder Schneebesen verwenden), den erwärmten Zitronensaft angießen. Alles zusammen unter Rühren über einem heissen Wasserbad langsam erhitzen, bis die Masse eindickt. Vom Herd nehmen. Schokolade fein hacken und mit Butter in Flocken unter die Masse ziehen, bis sich beides aufgelöst hat. Creme 60 Minuten kühl stellen und fest werden lassen.

Himbeeren pürieren, durch ein Sieb passieren und in einem Topf mit Aarberg Gelierzucker 2:1 und Orangensaft verrühren und aufkochen. Unter Rühren 3 – 4 Minuten köcheln. Konfitüre 30 Minuten kühl stellen.

Mit einem Glas aus dem Biskuitboden 8 Kreise ausstechen. In je ein Glas einen Kreis als Boden geben, etwas Himbeer-Konfitüre darauf verteilen, Zitronencreme darübergeben. Einen weiteren Biskuitkreis auflegen und mit Himbeer-Konfitüre bestreichen. Zum Schluss einen dicken Klecks Zitronencreme draufsetzen. Mit ganzen Himbeeren und Minzeblättern dekorieren. Schokolade darüberhobeln. Mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Tipps und Tricks.

Grundsätzlich nur so viel Obst ernten oder kaufen, wie man pro Tag verwerten kann. Topf, Schüssel und Geräte müssen gut gereinigt und in einwandfreiem Zustand sein. Emailtöpfe dürfen keine angeschlagenen Stellen aufweisen. Gläser und Deckel sorgfältig spülen, gut abtropfen lassen, nicht mehr hineinfassen oder abtrocknen. Gläser zum Einfüllen auf ein feuchtes Tuch stellen, damit sie nicht zerspringen. Den Topf gross genug wählen. Er sollte mit dem Früchte-Gelierzucker-Gemisch nur etwa zur Hälfte gefüllt sein. Die Früchte immer gut zerkleinern, damit der Zucker, der die Haltbarkeit der Konfitüre bewirkt, bis ins Innere der Früchte eindringen kann.

Die Gewichtsangaben in den einzelnen Rezepten gelten für vorbereitete Früchte. Steinobst muss zudem entsteint gewogen werden. Alle Mengenangaben lassen sich vervielfachen oder verringern, nur muss das Verhältnis der Zutaten gleich bleiben. Zuckerverminderte Konfitüre schimmelt nach dem Öffnen der Gläser schneller.

Kochen.

Die angegebene Kochzeit genau einhalten. Gründlich sprudelnd kochen lassen. Die Kochzeit gilt erst ab sprudelndem Kochen. Bei starker Schaumbildung ist auf das sprudelnde Kochen besonders zu achten. Eine allfällige Unterbrechung des Kochvorganges beeinträchtigt nicht das Gelingen von Konfitüren und Gelees. Die Fruchtmasse wird ohne Wasserzugabe auf kleiner Flamme unter stetem Rühren erneut aufgekocht. Wenn alles glatt gerührt ist, weiterfahren, wie ursprünglich geplant. Dieser Tipp gilt nur für Gelierzucker 1:1.



Abfüllen.

Um Schimmelbildung und das Eintrocknen zu verhindern, das Kochgut heiss in die Gläser füllen und sofort verschliessen. Verschliessen Sie die Gläser nach Ihrer bewährten Methode. Gut geeignet sind Cellophan oder kunststoffbeschichtete Deckel. Einmachhaut anfeuchten, straff über das Glas ziehen und mit Gummiring oder Faden befestigen. Gläser mit Schraubdeckeln heiss verschliessen, auf den Kopf stellen und erkalten lassen. Die Konfitüre kühl und trocken lagern und bei Bedarf hervorholen und geniessen.



Winter-Tipp:

Ist Ihnen der Vorrat an Konfitüren oder Gelees mitten im Winter ausgegangen: Neben eingemachten Früchten können Sie bei der Zubereitung auch Tiefkühl- und Trockenfrüchte oder Fruchtsäfte verwenden.

Die Rezepte für den Aarberg Gelierzucker 1:1 gelingen auch mit dem Gelierzucker der Migros: Gelvite