

Marmeladen

Stand 1. Oktober 2021

Aprikosengelee

Für ca. 2,3 l:

3,5 kg reife Aprikosen

6 El Zitronensaft

100 g Zucker

800 g Extra-Gelierzucker 2:1

1 Pk. Zitronensäure

Aprikosen kreuzweise einritzen, portionsweise in kochendem Wasser blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen. Aprikosen häuten, halbieren, Steine entfernen. 2 Aprikosensteine anschlagen. Aprikosenfleisch in kleine Stücke schneiden und in einem Topf mit den beiden Steinen, Zitronensaft und Zucker mischen und zugedeckt mindestens 5 Stunden (besser über Nacht) ziehen lassen.

Die Steine entfernen. Aprikosenmasse mit 150 ml Wasser bei kleiner Hitze ganz langsam aufkochen. Abkühlen lassen und mit dem Schneidstab fein pürieren. Durch ein nicht zu feines Sieb in einen anderen Topf streichen (ergibt 1,6–1,8 l) und mit dem Gelierzucker und der Zitronensäure mischen. Die Masse — ein Mittelding zwischen Gelee und Konfitüre — unter Rühren aufkochen und 3 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei den aufsteigenden Schaum mehrmals abschöpfen. Sofort in sterile Twist-off-Gläser füllen, verschließen und auf den Deckel stellen. Nach 20 Minuten wieder umdrehen und vollständig abkühlen lassen.

Zubereitungszeit: 1 Stunde (plus Zeit zum Marinieren und Abkühlen)

Quelle: E&T 07/02/32

Aprikosenkonfitüre

Ergibt ca. 1 l:

1 kg Aprikosen

1 kg Gelierzucker

6 bis 8 EL Aprikosengeist

8 Zitronenmelisseblätter

Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen, dann in dünne Spalten schneiden und mit dem Gelierzucker gründlich mischen. Abdecken und über Nacht stehen lassen. Aprikosengeist bereitstellen. Zitronenmelisse falls nötig waschen, Blättchen von den Stielen zupfen und auf Küchentrepp trocken werden lassen. Das Aprikosen-Zucker-Gemisch unter Rühren langsam zum Kochen bringen. Vom Kochen an gerechnet genau 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Dann den Aprikosengeist und die Melisseblätter unterrühren. Konfitüre sofort in saubere Gläser füllen, Gläser verschließen.

Birnenkonfitüre

Ergibt drei bis vier 500 g-Gläser:

1,5 kg aromatische Birnen
1250 g Gelierzucker
1/8 l frisch gepreßter Orangensaft (ca. 4 Orangen)
6 Gewürznelken

Die Birnen schälen, halbieren und das Kernhaus herausschneiden. Die Birnenhälften in kleine Stückchen schneiden. Die Birnenstückchen mit dem Gelierzucker bestreuen und über Nacht stehen lassen, damit sie Saft ziehen können. Am nächsten Tag den Orangensaft und die Gewürznelken dazugeben und alles in einem großen hohen Topf zum Kochen bringen. Dabei hin und wieder rühren, damit die Masse nicht ansetzt. Vom Siedepunkt an gerechnet die Konfitüre 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dann heiß in gut gespülte und ausgetrocknete Gläser füllen und mit angefeuchtetem Einmachcellophan verschließen.

Bitterorangen-Marmelade

Für 12 Gläser à 200 g Inhalt:

1 kg Bitterorangen

10 g Butter

1 große Zitrone

Außerdem:

2 kg brauner Zucker

Mulltuch

Küchengarnt

1. Orangensaft auspressen. Kerne und Orangenhäutchen bis zur pelzigen weißen Haut mit einem scharfkantigen Löffel aus den Orangenhälften kratzen. Mit den Pressrückständen auf ein Stück Mulltuch geben und mit Küchengarnt zu einem Säckchen zusammenbinden. Mit dem Orangensaft und 2 l Wasser in einen großen Topf geben. Zitronensaft auspressen und zugeben.
2. Ausgepresste Orangenhälften halbieren und die Schale mit einem scharfen Messer quer in sehr feine Streifen schneiden. Orangenschalen zur Wasser-Saft-Mischung geben und offen aufkochen. Unter gelegentlichem Rühren 2 Stunden kochen, bis die Orangenschalen sehr weich sind.
3. Das Mullsäckchen aus der Marmeladenmasse nehmen, etwas abkühlen lassen und über dem Topf sorgfältig und sehr kräftig ausdrücken: Dabei tritt Pektin aus, das die Marmelade zum Gelieren braucht. Zucker unter die Marmeladenmasse rühren und bei milder Hitze unter Rühren darin auflösen.
4. Marmeladenmasse aufkochen und bei milder Hitze unter gelegentlichem Rühren 15 Minuten kochen lassen. Dann eine Gelierprobe machen.
5. Marmelade 10 Minuten auf der ausgeschalteten Kochstelle ruhen lassen. Dann langsam die Butter unterrühren, bis sich der Schaum in der Marmelade auflöst. Marmelade in sterilisierte, vorgewärmte Twist-off-Gläser füllen und verschließen. Gläser 5 Minuten auf den Deckel stellen, umdrehen und die Marmelade abkühlen lassen.

Zubereitungszeit: 45 Minuten plus 2:15 Stunden Garzeit

Himbeer-Apfel-Konfitüre

Für 1,5 l Konfitüre:

500 g Himbeeren
500 g Klaräpfel
2 EL Zitronensaft
1 kg Gelierzucker
1-2 gestr. TL Zimt

Himbeeren verlesen, Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Himbeeren und Apfelspalten in einen sehr sauberen Topf geben. Mit Zitronensaft beträufeln und mit dem Gelierzucker vermengen. Ungefähr 20 Minuten lang Saft ziehen lassen, dann zum Kochen bringen und ungefähr 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Schaum entfernen. Mit Zimt abschmecken und noch heiß in Gläser füllen. Die Gläser sofort verschließen.

Himbeer-Aprikosen-Konfitüre

Ergibt ca. 1,6 l:

500 g Aprikosen
1250 g Gelierzucker
750 g Himbeeren

1. Aprikosen waschen und abtropfen lassen. Früchte entsteinen, Fruchtfleisch grob zerschneiden.
2. Aprikosenfleisch mit etwas Gelierzucker mischen. Dann alles mit dem Schneidstab ein paar-mal durcharbeiten, damit sich die Fruchtstücke später besser verteilen. Nun den restlichen Gelierzucker unterrühren.
3. Himbeeren sorgfältig verlesen, dann unter das Aprikosenpüree mischen. Topf abdecken und etwas stehen lassen.
4. Die Masse unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Genau 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Falls nötig, den Schaum mit einer Kelle abnehmen.
5. Die heiße Konfitüre in vorbereitete Gläser füllen, Gläser sofort mit Twist-Off-Deckeln oder Einmachhaut verschließen. Gläser auf einen Rost stellen und mit einem Tuch abdecken, abkühlen lassen. Später kühl und dunkel aufbewahren.

Himbeer-Sauerkirsch-Marmelade

Für 4 Gläser:

600 g Sauerkirschen
850 g Himbeeren
1425 g Gelierzucker
1/8 l Kirschwasser

1. Die Sauerkirschen in einem Durchschlag kalt abspülen, entstielen und über einer Schüssel entsteinen. Den Saft auffangen.
2. Himbeeren, Kirschen und Gelierzucker zum Saft in die Schüssel geben, verrühren und abgedeckt 2–3 Stunden ziehen lassen. Dann unter Rühren zum Kochen bringen und von diesem Moment an genau 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen (*Die 4 Minuten sind meistens zu kurz.*) Kurz vor dem Ende der Kochzeit das Kirschwasser unterrühren.
3. Marmelade in Twist-Off-Gläser füllen.

Johannisbeer-Himbeer-Konfitüre

Für 4 Gläser mit je 200 ccm:

250 g Johannisbeeren

250 g Himbeeren

500 g Gelierzucker

Die Johannisbeeren kurz waschen und gut abtropfen lassen. Die Beeren mit einer Gabel von den Stielen streifen. Die Himbeeren sorgfältig verlesen, jedoch nicht waschen. Beeren mit dem Gelierzucker mischen und abgedeckt etwas Saft ziehen lassen. Dann unter Rühren zum Kochen bringen und genau 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die Konfitüre sofort in saubere Gläser füllen, Gläser mit Einmachhaut oder Twist-Off-Deckeln verschließen. Die Konfitüre kühl und trocken aufbewahren.

Orangengelee

30 g Orangenschale von 1–2 unbehandelten Orangen

800 ml frisch gepresster Orangensaft (ungesüßt)

1150 g Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Gelfix Classic

1. Unbehandelte Orange(n) sehr dünn schälen, Schale in feine Streifen schneiden und 30 g abwiegen. Orangen auspressen und 800 ml Saft abmessen.
 2. Orangensaft und -schale in einen Kochtopf geben. Beutelinhalt von Gelfix Classic erst mit 2 EL der abgewogenen Zuckermenge mischen, dann mit dem Orangensaft verrühren. Kochgut unter ständigem Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen.
 3. Sobald alles bei ständigem Rühren durch und durch sprudelnd kocht, restlichen Zucker zufügen. Alles unter Rühren wieder zum Kochen bringen, mindestens 3 Minuten unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen und von der Kochstelle nehmen.
 4. Kochgut evtl. abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Twist-off-Deckeln verschließen, umdrehen und ca. 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen.
- Tip:** Gläser während des Erkalts öfter drehen, damit sich die Orangenschale besser verteilt.

Orangenmarmelade

500 g Orangenfilets (vorbereitet gewogen, von etwa 7 Orangen)

500 ml Orangensaft (Saft von etwa 6 Orangen oder Handelsware, ungesüßt)

1 Packung Dr. Oetker Extra Gelierzucker

1. Orangen mit einem Messer schälen, dabei die weiße Haut mit entfernen, Fruchtfilets heraus schneiden, Saft dabei auffangen und 500 g Fruchtfilets abwiegen. Die anderen Orangen auspressen und 500 ml Saft (mit dem aufgefangenen Saft) abmessen.
2. Orangensaft und -filets in einem Kochtopf mit Extra Gelierzucker gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen, mindestens 3 Minuten unter ständigem Rühren sprudelnd kochen und von der Kochstelle nehmen.
3. Kochgut eventuell abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen.

Orangenmarmelade

2,5 kg Orangen

2,5 kg Gelierzucker (oder Zucker mit Geliermittel)

Saft von 5 Zitronen

1,5 l Wasser

1. Orangen dünn schälen und die Schale in feine Streifen schneiden. Fruchtfleisch fein schneiden, alles mit dem Wasser 2 Stunden leise kochen lassen.
2. Von der Platte nehmen und den Zucker zugeben. Über Nacht stehen lassen, dabei am Anfang öfter umrühren.
3. Am anderen Tag 30 Minuten im offenen Topf kochen, danach Zitronensaft zugeben und von der Platte nehmen.

Pfirsich-Johannisbeer-Marmelade

Ergibt ca. 3 Gläser à 450 g:

500 g rote Johannisbeeren

500 g Pfirsiche

1 kg Gelierzucker

Die Johannisbeeren waschen und gut abtropfen lassen, dann von den Rispen streifen. Die Pfirsiche Stück für Stück in kochendem Wasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und dann häuten. Das Fruchtfleisch von den Steinen lösen und in kleine Stücke schneiden. Johannisbeeren, Pfirsichstückchen und Gelierzucker in einem großen Kochtopf mischen, zudecken und über Nacht durchziehen lassen. Am anderen Tag unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen und genau 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die Marmelade sofort in saubere Gläser füllen, Gläser mit Einmachhaut oder Twist-Off-Deckeln verschließen.

Preiselbeermus mit Honig

Für 2 Gläser à 400 ml:

1 kg Preiselbeeren

250 g Zucker

1–2 Msp. gemahlene Nelken

250 g Honig

1. Preiselbeeren verlesen, waschen und in einem Durchschlag gut abtropfen lassen. Beeren mit dem Zucker mischen, dabei etwas zerdrücken. 2 Stunden durchziehen lassen.
2. Preiselbeermasse unter Rühren zum Kochen bringen, mit Nelken würzen und etwa 20 Minuten offen einkochen.
3. Den Honig unterrühren, noch einmal alles aufkochen. Mus heiß in saubere Gläser füllen, verschließen.

Anmerkung. Preiselbeeren enthalten ein natürliches Konservierungsmittel, die Benzoesäure. Sie verhindert das Schimmeln.

Quelle: E&T 7/92/30

Quittengelee

Ergibt etwa 2l Gelee:

1 1/2 kg Quitten

3/4 l trockener Weißwein

1 1/2 kg Zucker (im Verhältnis 1:1 zur gewonnenen Saftmenge)

Die Quitten mit einem sauberen Tuch gründlich abreiben, ungeschält und nicht entkernt in Spalten schneiden. Die Quittenspalten in 1 l Wasser und dem Weißwein in 40 Minuten weichkochen. Anschließend im Sud kalt werden lassen. Durch ein Tuch pressen. Den Saft auffangen und 1 1/2 l abmessen. Saft und Zucker in einem Topf im Verhältnis 1:1 mischen und so lange kochen lassen, bis das Gemisch zu gelieren beginnt. Das dauert etwa 30–35 Minuten.

Sauerkirsch-Himbeer-Konfitüre

Für ca. 2 1/4 l:

1 kg Sauerkirschen

500 g Himbeeren

1,5 kg Gelierzucker

Sauerkirschen waschen und sehr gut abtropfen lassen. Stiele abzupfen, die Kirschen entsteinen und halbieren. Himbeeren und Gelierzucker dazugeben. Alles abgedeckt bis zum nächsten Tag stehen lassen. Dann unter Rühren zum Kochen bringen, 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die Konfitüre noch heiß in Gläser füllen, Gläser sofort verschließen.

Tomatenkonfitüre

1 kg grüne Tomaten

30 g Ingwer

1 unbehandelte Zitrone

1 kg Gelierzucker

Die Tomaten waschen, vom Stielansatz befreien und fein würfeln. Zitrone hauchdünn abschälen und die Schale in feine Streifen schneiden. Ingwer schälen und raffeln. Die Zutaten mit dem Gelierzucker mischen, zudecken und über Nacht durchziehen lassen.

Am nächsten Tag 5 El Zitronensaft zugeben. Unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten (bei 2 kg erfahrungsgemäß mindestens 12) sprudelnd kochen lassen. Sofort abfüllen.