

Herbst-Marmeladen



Einkaufsliste:

Pflaume-Holunder

1200g Pflaumen
300ml Holundersaft
400g Rohrzucker
Saft einer Zitrone
½ TL Zimt
1TL Vanille
20g Apfelpektin + 20g Rohrzucker

Herbst-Mix

650g Pflaumen
400g Äpfel
350g Birnen
200ml Holundersaft
500g Rohrzucker
Saft einer Zitrone
½ TL Zimt
1TL Vanille
20g Apfelpektin + 20g Rohrzucker

So wird's gemacht

Für die Marmelade: Alle Früchte je nach Marmeladewunsch waschen, halbieren und entkernen und in einen Topf geben. Zucker, Saft/Säfte und Gewürze hinzugeben und aufkochen. Etwa 30 Minuten köcheln lassen bis die Pflaumen sehr weich sind. Fruchtmasse nach Wunsch pürieren

Pektin und Zucker mischen und unter ständigem Rühren in die kochende Masse geben, nochmals kurz aufkochen lassen und in sterilisierte Gläser füllen. Gläser zuschrauben und über Kopf auskühlen lassen.

Für die Bratapfelmarmelade: Butter und Zucker in eine Pfanne geben und auf mittlerer Hitze schmelzen, wenn Zucker und Butter geschmolzen sind, Mandeln hinzufügen und die Hitze erhöhen. Mandeln karamellisieren und zum Abkühlen in eine Schale geben. Mandeln vor dem Gläser-Befüllen in die Bratapfelmasse geben, gut verrühren und abfüllen,

Bratapfel-Marmelade

1200g Äpfel
400g Zucker
Saft von vier Orangen
Saft einer Zitrone
1TL Vanille
1TL Zimt
1TL Kardamom
15g Apfelpektin + 15g Rohrzucker
100g Mandeln
1TL Butter
1EL Zucker
Prise Zimt