

## **Brombeermarmelade**

*3,4 kg gewaschene und entstielte Brombeeren ·  
1 kg Bio-Rübenzucker · 90 g Apfelpektin*

Den Kupferkessel im Wasserbad vorwärmen. Die gewaschenen, entstielten Brombeeren hineingeben und unter gelegentlichem Umrühren leicht zum Kochen bringen. Inzwischen rührt man das Apfelpektin sorgfältig in den Rübenzucker ein. Wenn die köchelnde Fruchtmasse beginnt, am Rand des Kupferkessels Blasen zu bilden, fügt man den mit dem Pektin vermischten Zucker unter ständigem Rühren hinzu. Das Ganze rührt und kocht man so lange auf kleiner Flamme weiter, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Das dauert etwa 45 bis 60 Minuten. Dann die Marmelade heiß in die Gläser füllen und sofort pasteurisieren.

## **„Mieze-Schindler“-Erdbeermarmelade**

*3,4 kg gewaschene und entstieltete Erdbeeren der Sorte  
„Mieze Schindler“ · 1 kg Bio-Rübenzucker · 90 g Apfel-  
pektin*

Den Kupferkessel im Wasserbad vorwärmen. Die gewaschenen, entstielteten Erdbeeren hineingeben und unter gelegentlichem Umrühren leicht zum Kochen bringen. Inzwischen rührt man das Apfelpektin sorgfältig in den Rübenzucker ein. Wenn die köchelnde Fruchtmasse beginnt, am Rand des Kupferkessels Blasen zu bilden, fügt man den mit dem Pektin vermischten Zucker unter ständigem Rühren hinzu. Das Ganze rührt und kocht man so lange auf kleiner Flamme weiter, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Das dauert etwa 45 bis 60 Minuten. Dann die Marmelade heiß in die Gläser füllen und sofort pasteurisieren.



## Himbeermarmelade

*3,4 kg entkelchte Himbeeren · 1 kg Bio-Rübenzucker ·  
90 g Apfelpektin*

Den Kupferkessel im Wasserbad vorwärmen. Die Früchte hineingeben und unter gelegentlichem Umrühren leicht zum Kochen bringen. Inzwischen rührt man das Apfelpektin sorgfältig in den Rübenzucker ein. Wenn die köchelnde Fruchtmasse beginnt, am Rand des Kessels Blasen zu bilden, fügt man den mit dem Pektin vermischten Zucker unter ständigem Rühren hinzu. Das Ganze rührt und kocht man so lange auf kleiner Flamme weiter, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Das dauert etwa 45 bis 60 Minuten. Dann die Marmelade heiß in die Gläser füllen und sofort pasteurisieren.



## Marillenmarmelade

*3,4 kg entkernte, halbierte Marillen · 1 kg Bio-Rübenzucker · 90 g Pektin*

Man schneidet nach dem Halbieren mit einem scharfen Messer den kleinen, verhärteten Teil des Stielansatzes heraus, der im Fruchtfleisch angewachsen ist. Anschließend die halben Marillen vierteln. Den Kupferkessel im Wasserbad vorwärmen. Die Fruchtstücke hineingeben und unter gelegentlichem Umrühren leicht zum Kochen bringen. Inzwischen rührt man das Apfelpektin sorgfältig in den Rübenzucker ein. Wenn die köchelnde Fruchtmasse beginnt, am Rand des Kupferkessels Blasen zu bilden, fügt man den mit dem Pektin vermischten Zucker unter ständigem Rühren hinzu. Das Ganze rührt und kocht man so lange auf kleiner Flamme weiter, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Das dauert etwa 45 bis 60 Minuten. Dann die Marmelade heiß in die Gläser füllen und sofort pasteurisieren.

## Paradeiserpowidl

*7 kg entstielt und vom Strunk befreite Ochsenherz-Paradeiser (alternativ kommen auch große Fleischparadeiser verschiedener Sorten in Frage) · 1 kg Bio-Rübenzucker*

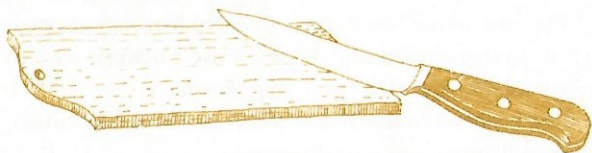
Die Ochsenherz-Paradeiser entstielen, vom Strunkansatz befreien und in Stücke schneiden. Gemeinsam mit dem Rübenzucker in den Kupferkessel geben, den man zuvor im Wasserbad vorgewärmt hat. Bei kleiner Flamme unter stetigem Rühren mehrere Stunden lang leicht köcheln lassen, bis die Paradeiser karamellisieren. Ein Hinweis darauf ist, dass sie sich etwas bräunlich verfärben. Ein zweites Anzeichen dafür ist die sogenannte Strich-Probe: Fährt man mit einem Esslöffel an der Oberfläche durch die kochende Masse, so muss die gezogene Bahn eine Zeitlang deutlich erhalten bleiben. Hier ist Aufmerksamkeit geboten: Wartet man nämlich zu lange, kann es passieren, dass die Früchte bitter werden. Die fertige Mischung dreht man heiß durch die Flotte Lotte und füllt den Powidl anschließend sofort in die Gläser. Die Gläser verschließen und pasteurisieren.

## Quittenmarmelade

*3,4 kg Quitten, geputzt und gebürstet · 1 kg Bio-Rübenzucker*

Die polierten Quitten werden mit dem Beil der Länge nach in Spalten gehackt und großzügig ausgeschnitten, weil mitgekochte holzige Anteile der Marmelade einen unangenehm griesigen, leicht sandigen Geschmack geben würden. Den Kupferkessel im Wasserbad vorwärmen, die 3,4 kg Quittenspalten hineingeben und zum Kochen bringen. Wenn die köchelnde Fruchtmasse beginnt, am Rand des Kupferkessels Blasen zu bilden, fügt man unter ständigem Rühren den Zucker hinzu. Das Fruchtmus wird 45 bis 60 Minuten lang weich gekocht. Danach das Mus durch die Flotte Lotte oder einen Faschierwolf drehen, in die Gläser füllen und pasteurisieren.

Wichtiger Tipp: Die Masse muss extrem heiß in die Gläser gefüllt werden. Quittenmus, das schon beim Abkühlen ist, wird nämlich so rasch zäh und dickflüssig, dass es sich kaum mehr abfüllen lässt.

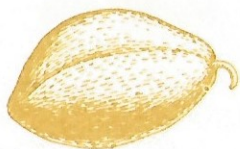


## Powidl

*6 kg entkernte Zwetschken · 1 kg Bio-Rübenzucker*

5,7 der 6 Kilo entkernter Zwetschken gemeinsam mit dem Rübenzucker in den Kupferkessel geben, den man zuvor im Wasserbad vorgewärmt hat. Unter stetigem Rühren bei kleiner Flamme mehrere Stunden lang leicht köcheln lassen, bis die Zwetschken zu karamellisieren beginnen und sich bräunlich-violett verfärben. Ein zweiter Hinweis aufs Karamellisieren ist die sogenannte Strich-Probe: Führt man mit einem Esslöffel an der Oberfläche durch die kochende Masse, so muss die gezogene Bahn eine Zeitlang deutlich erhalten bleiben. Hier ist Aufmerksamkeit geboten: Wartet man nämlich zu lange, kann es passieren, dass die Früchte bitter werden.

Genau jetzt fügt man – für die zusätzliche Geschmacksfrische – die restlichen 300 g entkernte Zwetschken hinzu und kocht sie die letzte Viertelstunde leicht mit. Das fertige Powidl dreht man heiß durch die Flotte Lotte und füllt es anschließend sofort in die Gläser. Verschließen und pasteurisieren.



## Zwetschkenröster

*4 kg entkernte Zwetschken · 300 g Bio-Rübenzucker · 0,375l Trockenbeereauslese · 20 EL Rum · 60 Gewürznelken · 2 Sternanis · 2 Zimtstangen im Ganzen · 1 Teefilter oder Baumwollbeutel fürs Mitkochen der Gewürze*

Die Zwetschken mit der Trockenbeereauslese und dem Zucker im vorgewärmten Kupferkessel zum Kochen bringen. Die Gewürze in den Beutel füllen, zubinden und dazugeben. Anschließend das Ganze 15 bis 30 Minuten im Wasserbad fertig köcheln lassen. Den Gewürzbeutel herausnehmen und den Röster in die Gläser füllen. Die Gläser verschließen und pasteurisieren.



## Süßsaure Essigzwetschken

*3 kg nicht entkernte Zwetschken · 300 g Bio-Rübenzucker · ¼l Rotweinessig, 5%ig · 0,5l Wasser*

Die rohen, nicht entkernten Zwetschken in die Gläser schichten. Zucker, Essig und Wasser verrühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Die Gläser mit der Marinade auffüllen, verschließen und pasteurisieren.