

© des Titels »Marmeladen, Gelees und Chutneys
aus dem Thermomix®« (978-3-7423-0154-3)
2017 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.rivaverlag.de>

ELISABETH ENGLER

**MARMELADEN,
GELEES UND CHUTNEYS**
AUS DEM THERMOMIX®

DIE 55 BESTEN REZEPTE

TM5
&
TM31

riva

Vorwort

Gerne erinnere ich mich an die Zeit in meiner Kindheit, als wir meist in den Ferien von unserer Mutter einen Korb in die Hand gedrückt bekamen und nicht immer sehr willig zum »Obstbrocken« (Pflücken) geschickt wurden. Doch die gute Laune kam, trotz der üblichen Mückenplage, beim Pflücken selbst. Denn nicht alle reifen Früchtchen landeten im Korb, vieles wurde gleich vom Baum oder Strauch genascht – wie es ja auch am besten schmeckt.

Die gesammelte Menge reichte immer noch aus, um damit den Jahresvorrat an Johannisbeer-gelee rot oder schwarz, Kirschkonfitüre (damals hieß alles noch Marmelade!), eingemachten Äpfeln und Birnen, Stachelbeerkonfitüre und vielem mehr zu kochen. Das war eine schweißtreibende Zeit: Gerade wenn es draußen heiß war, wurde gepflückt, eingekocht, und Mutter stand viele Stunden dafür in der Küche.

Heute wird meist weniger geerntet, dafür gibt es aber viele neue Fruchtsorten zu erschwinglichen Preisen zu kaufen, was die Marmeladen- bzw. Konfitürenauswahl erheblich erweitert. Kombiniert man zudem mehrere Fruchtsorten, so ergeben sich weitere interessante Geschmacksvariationen, die uns ganzjährig erfreuen können.

Im Thermomix® funktioniert das Kochen von Marmeladen usw. hervorragend, es geht schnell, man benötigt wenig zusätzliches Geschirr, kann gleichzeitig das Gargut so fein mixen, wie man möchte, und die fertige Mischung dann direkt in die Gläser füllen – ohne lästiges Herumkleckern mit dem Schöpflöffel. Ich finde es auch angenehm, dass die Menge begrenzt ist: Bis zu sieben Gläser mit einem Inhalt von jeweils etwa 200 ml ergibt eine Füllung des TM5. Ist alles aufgebraucht, kocht man eben einfach nach – in rund 20 bis 30 Minuten sind die meisten Sorten fertig.

Mit meinen Rezepten möchte ich Sie zum Nachkochen und Experimentieren animieren, damit das Angebot auf dem Frühstückstisch immer wunderbar vielseitig ist. Denn viele der Rezepte kann man das ganze Jahr über kochen: So macht Frühstück richtig Spaß!

Viel Freude nun beim Kochen und Probieren der neuen Leckereien!

Elisabeth Engler

Grundlegendes zum Kochen von Konfitüren und Gelees

Säure

Je nach Frische, Sorte und Reifegrad variiert der Zucker- bzw. Säuregehalt von Früchten, die Konfitüre wird dann süßer oder saurer. Entsprechend dem Geschmack empfiehlt es sich, etwas nachzuzuckern oder mit Zitronensaft oder Zitronensäure nachzusäuern.

Auch der Wassergehalt ist unterschiedlich, insofern kann die erhaltene Menge der Konfitüre verschieden ausfallen.

In diesen Rezepten wird ausschließlich Zitronen- oder Limettensaft verwendet. Wer lieber mit Zitronensäure arbeitet: 3 EL Zitronensaft entsprechen etwa ½ TL Zitronensäure (auflösen in 3 EL Wasser). Die Säure unterstützt die Aromen, gibt einen Gegenspieler zum allzu Süßen und sorgt für eine schönere Farbe.

Grundsätzlich ist das Süß- und Säureempfinden unterschiedlich, so wie auch der in den verarbeiteten Früchten enthaltene Fruchtzuckergehalt nicht immer gleich ist. Probieren Sie bei der Gelierprobe die abgekühlte Fruchtmasse (pusten!) und geben Sie dann eventuell etwas Säure in Form von Zitronen- oder Limettensaft nach.

Die Aromen wachsen erst nach dem Kochen richtig zusammen, nach zwei bis drei Tagen schmeckt die Konfitüre noch besser als gleich nach dem Kochen!

Schaum

Je nach Fruchtart und Inhaltsstoffen kann sich beim Kochen Schaum bilden. Dieser besteht aus Eiweißen der Früchte und ist nicht erwünscht, denn er kann die Haltbarkeit verringern und sieht außerdem unschön aus. Die letzten 3 Minuten im Linkslauf kochen zu lassen verringert die Schaumbildung, die Reste sollte man vor dem Einfüllen abschöpfen. Das geht gut, wenn man den Mixtopf nach dem Kochen ganz kurz geöffnet stehen lässt und mit einem Esslöffel den Schaum heraushebt. Aber nicht einfach wegwerfen, frischer Konfitürenschaum ist ganz besonders lecker!

Größere Mengen

Die Frucht-Zucker-Mischung kann überkochen! Besonders im TM31 sollten Sie nicht mehr kochen als in den Rezepten angegeben. Stellen Sie beim Kochvorgang sicherheitshalber immer den Garkorb als Spritzschutz auf den Mixtopf.

Alkohol

Bei vielen Rezepten wird die Zugabe von etwa 50 bis 100 ml passendem Alkohol (Likör oder Brand) empfohlen. Dieser dient der Verstärkung und Erweiterung der Aromen. Er wird entweder dem sehr heißen Fruchtmus vor dem Abfüllen zugegeben oder erst zum Schluss kurz mitgekocht (nicht bei Gelee, denn Alkohol reagiert mit Pektin und kann die Gelierfähigkeit verschlechtern). Der Alkohol selbst verkocht zum Großteil, wenn man ihn gleich zu Beginn der Kochzeit zugibt, es bleibt dann in erster Linie das Aroma zurück. Dadurch wird die Konfitüre (bzw. das Gelee oder die Marmelade) auch geeignet für Kinder. In fast jeder Portion Hustensaft ist mehr Alkohol enthalten als in einem ganzen Glas Konfitüre mit Schuss.

Aufgrund natürlicher Gärung ist übrigens auch in Kefir, Brot sowie in Fruchtsäften ein Restalkohol enthalten, außerdem verdampft Alkohol schneller als Wasser.

Aber wer ganz sichergehen möchte, alkoholkrank oder -empfindlich ist, lässt ihn einfach weg.

Gelierprobe

Eine Gelierprobe vorzunehmen ist sinnvoll, um zu testen, ob die Konfitüre fertig ist. Man nimmt nach Beendigung des Kochvorganges eine kleine Menge (1–2 EL) voll und gibt diese auf einen kühlen kleinen Teller. Fängt die Masse an zu gelieren (sie wird fest, beim Zusammenschieben bilden sich Falten), ist die Konfitüre fertig und kann abgefüllt werden.

Bei Gelee ist es schwieriger, den Gelierpunkt zu bestimmen, manchmal scheint der Sud gar nicht zu gelieren, erst im Laufe der Tage wird er fester – vielleicht auch nur im Kühlschrank (zum Beispiel beim Espresso-Gelee oder Weißbiergelee). Dafür verwendet man Gelierzucker 3:1 mit einer höheren Gelierkraft.

Jede Konfitüre, besonders aber Gelee kann noch einige Tage lang anziehen, bis die Masse fest wird, gedulden Sie sich also etwas. Gelingt dies wirklich nicht, kann man das Gelee entweder vor dem Essen ins Kühlfach stellen, dann wird es auch fester, oder man kocht es nochmals ca. 10 Min./100 °C/Stufe 1 mit aufgesetztem Garkorb und füllt es erneut in saubere Gläser ab.

Gläser

Geeignet sind alle gut schließenden Schraubgläser mit unbeschädigten (rostfreien) Deckeln. Empfehlenswert sind solche mit nicht mehr als 300 ml Inhalt. Denn sind sie einmal geöffnet, sollte man die Konfitüre auch zügig aufbrauchen.

Sehr wichtig ist, dass die Gläser sowohl geruchsneutral sind als auch sauber! Besonders Gläser von Senf oder Sauerkonserven nehmen gern den Geruch ihres Inhalts an. Diesen ent-

fernt man am besten durch das Ausspülen mit einer lauwarmen Essig-Wasser- oder Natron-Wasser-Mischung. Danach unbedingt mit klarem Wasser gut ausspülen!

Eigentlich genügt das Waschen der Gläser in der heißen Spülmaschine (70 °C). Wer jedoch ganz sichergehen will, keinerlei Keime mehr im Glas zu haben, der sterilisiert es vor dem Gebrauch: 10 Minuten in den vorgeheizten Backofen (120 °C) stellen, darin auskühlen lassen und dann gleich verwenden.

Ansonsten genügt es, die Konfitüre kochend heiß einzufüllen. Man kann die Gläser dann für einige Minuten auf den Kopf stellen (vorher gut zuschrauben!), das wurde bisher meistens so gemacht und dient der zusätzlichen Abtötung eventueller Keime im Deckel. In letzter Zeit heißt es jedoch, die Deckel könnten unerwünschte Stoffe aus der Beschichtung dann an die Konfitüre abgeben. Insofern entscheidet jeder bitte selbst, wie er dies handhaben möchte.

Beim Einfüllen Zug und Temperaturunterschiede meiden! Daher Türen und Fenster schließen und dann erst die Masse eingießen und das Glas verschließen. Wer mag, legt noch ein Küchenhandtuch über die Gläser.

Nach dem Abkühlen Gläser unbedingt beschriften, am besten die Jahreszahl dazu notieren – gerade wenn mal ein Glas im Vorratsschrank vergessen wird, ist dies nützlich!

Geliermittel

Wie bringt man nun aber die Fruchtmasse zum Eindicken und bekommt somit Konfitüre & Co.?

Entweder man fügt normalen Haushaltszucker im Verhältnis 1:1 zur Fruchtmasse zu und kocht die Masse dann so lange ein, bis sie sämig und dick wird (Wasserentzug). Darunter leiden jedoch die Inhaltsstoffe und der Zuckergesamtanteil steigt auf über 60 Prozent (Fruchtzucker sind ja auch enthalten). Die Konfitüren werden dadurch sehr süß. Besonders in Frankreich ist diese Methode noch sehr geläufig.

Ich habe mich für die meisten Rezepte für die 2:1-Variante des Gelierzuckers entschieden. In der Regel werden hier für 1 kg Frucht (oder 900 ml Saft) 500 g Gelierzucker verwendet. Für Gelee nehme ich oft sogar 3:1 Gelierzucker, damit es auch sicher eindickt.

Bei sehr sauren Früchten (meist Zitrusfrüchten) empfiehlt sich auf jeden Fall die Gelierzuckervariante 1:1 (1 kg Frucht auf 1 kg Zucker).

Neben dem Gelierzucker gibt es auch Gelierpulver, die man selbst mit Zucker mischt. Das hat den Vorteil, dass man auch einmal Rohrohrzucker verwenden kann, der etwas kräftiger im Geschmack ist, oder auch die Zuckeraustauschstoffe Xylit oder Erythrit (mit Geliermittel mischen und wie Zucker verwenden). Auch die meisten Gelierpulver enthalten das Konservierungsmittel Sorbit.

Als pflanzliche Alternativen bieten sich Agar-Agar aus Algen (geschmacksneutral, nach Packungsanleitung mit Süßungsmittel mischen und verarbeiten) oder Pektin aus Äpfeln oder Zitrusfrüchten an. Die Gelierkraft von Apfelpektin ist oft von Calciumcitrat abhängig, das dann ebenfalls zugemischt werden muss (5 Teile Pektin, 1 Teil Calciumcitrat). Der Vorteil dieser

pflanzlichen Geliermittel besteht darin, dass man sie auch mit Süßungsmitteln wie Xylit oder Stevia-Zucker mischen und somit ebenfalls zuckerreduzierte Konfitüren herstellen kann.

Der Einfachheit halber werden in den hier aufgeführten Rezepten jedoch ausschließlich handelsübliche Gelierzuckersorten verwendet, mit denen ich hinsichtlich Geschmack, Gelierekraft und Verfügbarkeit im Handel gute Erfahrungen gemacht habe.

Wird nur ein Teil vom Gelierzuckerpäckchen verwendet, bitte erst in eine Schüssel geben, gut durchrühren (denn Geliermittel, Zitronensäure und Sorbit entmischen sich schnell wieder), dann die benötigte Menge abwiegen und den Rest in einen verschließbaren Behälter füllen. Vor der nächsten Entnahme wiederum gut vermengen.

So geht's

- Rezept durchlesen und Zutaten bereitstellen.
- Früchte nach Rezept vorbereiten. (Manchmal werden sie mit Zucker vermischt und müssen mehrere Stunden lang Saft ziehen.)
- Einmachgläser und Deckel spülen, bei Bedarf im Backofen sterilisieren.
- Nach Anleitung kochen.
- Mit einem sauberen Löffel abschmecken – wenn mehrmals probiert wird, Löffel dazwischen abspülen, damit nichts in die Konfitüre gerät (kann sonst Keime übertragen bzw. den Geliervorgang stören). Eventuell nachsäuern oder würzen.
- Gelierprobe nehmen (siehe Seite 10).
- Schaum, falls vorhanden, mit dem Spatel entfernen (siehe Seite 9).
- Masse mit einem Marmeladentrichter in die Gläser füllen. Wenn gekleckert wurde, mit einem sehr sauberen Tuch oder Küchenpapier abwischen.
- Deckel zudrehen (eventuell mithilfe eines angefeuchteten Küchenhandtuchs), Gläser abkühlen lassen. Wenn Kräuter oder Fruchtstücke in der Konfitüre sind, Gläser dabei öfters schütteln, sodass sich alles gleichmäßig verteilt. Ist die Konfitüre einmal erstarrt, geht nichts mehr ...
- Gläser am besten stehen lassen, bis die Konfitüre oder das Gelee fest ist.

- Mixtopf sofort ausspülen!
- Gläser mit Inhalt und Datum beschriften.
- Marmelade & Co. kühl und dunkel lagern. Bereits geöffnete Gläser im Kühlschrank aufbewahren und bald verbrauchen.
- Die meisten Konfitüren halten gut bis zur nächsten Ernte (bzw. 1 Jahr). Nur wenn Nüsse oder Eier verwendet wurden (Curd), ist die Haltbarkeit kürzer (siehe Rezept). Auch Chutneys halten sich, wenn sie wenig Zucker oder Essig enthalten, nicht so lange (2 bis 6 Monate).

Konfitüre aus stark schaubildenden Früchten (z. B. Erdbeeren, Kirschen) 3 Minuten vor Kochende im Linkslauf rühren, das reduziert oder verhindert sogar die Schaumbildung. Auch das Ansetzen der Früchte mit Zucker über mehrere Stunden verringert die Menge des Schaums.

Anmerkung:

Die hier aufgeführten Rezepte werden meist sehr heiß gekocht (105 °C, 120 °C oder Varomastufe).

Dies ist beabsichtigt, da so die Kochdauer relativ kurz ist. Wer das zugunsten einer etwas schonenderen Zubereitung nicht will, kocht seine Konfitüren bei 100 °C, muss sie aber dann länger einkochen. Je nach Fruchtsorte kann dies bis zu 5 Minuten sein. Bis zu etwa 50 Prozent der Vitamine werden durch das Kochen dennoch zerstört. Achten Sie darauf, dass alles 4 bis 5 Minuten lang wallend gekocht wird (Herstellerangabe des Geliermittels beachten), und machen Sie dann die Gelierprobe.

Für die Gelees empfehle ich zugunsten der Festigkeit dennoch die hier in den Rezepten genannte Hochtemperaturmethode.

Basics

Auch Sie werden diese schnell zubereiteten Mischungen lieben, sie verfeinern beinahe jedes Gericht. Und sie lassen sich prima vorher herstellen und stehen dann beim Kochen gleich bereit.

Ingwerzuckerpaste

100 g Ingwer
250 g Zucker

Ingwer schälen und in Stücke schneiden. Zusammen mit der Hälfte des Zuckers im Mixtopf **10 Sek./Stufe 10/mit MB Messbecher**) mahlen. Mit dem Spatel nach unten schieben, restlichen Zucker zugeben, nochmals **10 Sek./Stufe 7/mit MB** rühren. Mit dem Spatel kurz umrühren und Masse in ein Glas abfüllen.



Idealerweise innerhalb von 1–2 Monaten aufbrauchen, kühl lagern.

Zitronenschalenzucker

2 Biozitronen (mit essbarer Schale)
4 EL Zucker

Den Zucker in eine Schüssel geben. Die Zitronen gründlich abwaschen und abtrocknen. Mit einer Reibe die gelbe Schale direkt über den Zucker reiben, die weiße Unterhaut dabei nicht verwenden, sie ist bitter! Nun alles gründlich durchmischen. Den Zitronenzucker in ein Schraubglas füllen und am besten innerhalb von 14 Tagen verwenden, dann schmeckt er am intensivsten! Reste können aber auch eingefroren werden.

Limetten-, Orangen- oder auch Grapefruitszucker wird genauso zubereitet. Wichtig ist, nur Bio-ware mit essbarer Schale zu verwenden. Für 1 Orange bzw. Grapefruit 4 EL Zucker nehmen.

Wer den Zucker länger aufheben möchte oder gerade eine größere Menge an Biozitrussfruchtschalen zur Verfügung hat, kann diese auch vorher im Backofen (50 °C Umluft, mehrere Stunden) oder an der Luft (abgedeckt, im Schatten) trocknen und dann mit dem Zucker im Mixtopf 15 Sek./Stufe 10/mit MB mahlen. Trocken gelagert hält sich der Zucker fast unbegrenzt.

Vanille- oder Gewürzrum

Für 500 ml Rum werden 1 Zimtstange, ½ Vanilleschote, 1 Kardamomkapsel, 5 Nelken, 3 Pimentfrüchte verwendet. Gewürze etwas zerstoßen und in den Rum geben. Eventuell noch 1 TL getrocknete Orangenschale oder 2 EL beliebige andere Gewürze zugeben, wie Sternanis, Anis, Koriander, Ingwer oder Zimtblüten. Nach 2 Wochen kann man den Rum verwenden, aber lassen Sie die Gewürze ruhig länger drin und füllen Sie den entnommenen Rum einfach immer nach.

Für Vanillerum ritzt man 2 Vanilleschoten der Länge nach auf, kratzt das Mark heraus, schneidet die Schoten in 2 cm lange Stücke und gibt alles in den Rum. Ansonsten wie beim Gewürzrum verfahren.

Diese beiden Rumsorten verleihen Konfitüren und Gelees einen noch würzigeren Geschmack. Sie eignen sich aber auch prima für die Zubereitung weihnachtlicher heißer Getränke wie Grog oder Glühwein sowie für Desserts und Kuchen.



Tipps für den Umgang mit dem Thermomix®

1. Mixtopf und Deckel nach dem Einkochen sofort auswaschen! Die Frucht-Zucker-Masse klebt sonst sehr lästig, wenn man sie eintrocknen lässt.
2. Beim Pulverisieren von Zucker oder Gewürzen verteilt sich das feine Pulver in der Regel überall im Mixtopf. Mit einem Spatel lässt es sich schlecht nach unten schieben, vor allem bei kleineren Mengen. Da hilft ein Küchenpinsel. Unter den Messbecher noch ein Küchenpapiertuch stecken, dann kommt der feine Zuckerstaub nicht durch. Vor dem Öffnen des Mixtopfes etwas warten, bis sich der Staub gesetzt hat.
3. Die eingebaute Waage wiegt nicht immer ganz exakt, für das Abwiegen von sehr kleinen Mengen, zum Beispiel bei Gewürzen, empfiehlt sich eine externe Digitalwaage (mit 1-g-Schritten).
4. Der Mixtopf wird gerade beim Einkochen von Zuckerhaltigem wie Marmelade und Sirup extrem heiß! Deshalb bitte den Deckel sehr vorsichtig öffnen bzw. Varoma-Aufsatz behutsam herunterheben (beim Entsaften). Der heiße Dampf, der aus dem Mixtopf steigt, kann böse Verbrennungen hervorrufen!
5. Kochzeiten bzw. Rührzeiten können variieren: Da wir mit Naturprodukten arbeiten, haben diese einen unterschiedlichen Wasser-, Zucker- oder Stärkegehalt. Es kann daher durchaus vorkommen, dass die Marmeladen etwas länger gekocht/gerührt werden müssen als angegeben. Deshalb bei der Gelierprobe immer auch probieren, ob die Früchte gut durch sind (Achtung, heiß!).
6. Wird heißes Gargut im Mixtopf püriert, schützt normalerweise der Messbecher (MB) vor dem Herausspritzen. Doch wenn der Mixtopf sehr voll oder das Gargut recht schwer ist, könnte es dennoch zu gefährlichen Spritzern kommen. Daher entweder den Messbecher (mit einem Tuch dazwischen) festhalten oder ein schweres Tuch darauflegen.
7. Beim Kochen von Konfitüren und Gelees soll der Messbecher nicht aufgelegt werden. Um dennoch vor Spritzern geschützt zu sein, einfach den Garkorb auf den Deckel des Mixtopfs stellen.
8. Sollte der Inhalt doch mehr überkochen, als in den Rand des Deckels passt (am besten immer dabeibleiben!), hilft es zumeist, die Stufe kurz zu erhöhen und dann wieder zu reduzieren. Gerade beim TM31, der einen etwas kleineren Mixtopf hat, kann dies vorkommen. Kocht dennoch Gargut über, etwas davon abschöpfen. Diese kleine Menge einfach frisch beim nächsten Frühstück genießen, sie muss nicht entsorgt werden.
9. Der Messbecher misst voll 100 ml, halb gefüllt (Markierung) 50 ml Inhalt. Er wurde in vielen Rezepten daher als Hilfe zum Abmessen verwendet – das geht noch schneller als Abwiegen.
10. Der Mixtopf wird besonders bei der Zubereitung von Chutneys sehr heiß, weil man diese stärker einkocht. Bitte Vorsicht walten lassen, da Verbrennungsgefahr beim Umfüllen besteht!
11. Angaben für den TM31 werden in Klammern angegeben, zum Beispiel: **(TM31: 8 Min./Varoma/Stufe 2/ohne MB)**.

KONFITÜREN



Konfitüre oder Marmelade? Im Sprachgebrauch des deutschen und auch österreichischen Haushalts hat die Umbenennung des üblicherweise als Marmelade bezeichneten Fruchtaufstrichs aus diversen Früchten noch nicht stattgefunden. Doch die Europäische Union hat uns 1982 belehrt, dass ab sofort nur noch solche Aufstriche als Marmelade bezeichnet dürfen, die ausschließlich aus Zitrusfrüchten hergestellt wurden. Na was soll's – Hauptsache, es schmeckt!



Besoffenes Pfläumchen

Wie von Großmutter

🕒 ca. 10 Minuten
Zutaten für 4 Gläser
à 250 ml

800 g dunkle Pflaumen
350 g Gelierzucker 2:1
1 gehäufte TL Ingwerzuckerpaste
1 TL Zimtpulver
3 EL Limetten- oder Zitronensaft
2 EL Rum (noch besser Gewürzrum)

1. Pflaumen waschen und entkernen. Mit Gelierzucker, Ingwerzuckerpaste, Zimt und Limetten- oder Zitronensaft in den Mixtopf geben.
2. **5 Sek./Stufe 5/mit MB** mixen (wer die Konfitüre ganz fein haben möchte, auch länger), dann **15 Min./105 °C/Stufe 1/mit aufgesetztem Garkorb** kochen (**TM31: 16 Min./100 °C/Stufe 1/mit aufgesetztem Garkorb**).
3. Gelierprobe nehmen, den Rum zugeben und dann alles nochmals **10 Sek./Stufe 3/mit MB** mischen. Masse noch heiß abfüllen.



Kürbis-Birnen-Schmaus

.....
Passt gut zu Pasteten oder gutem Räucherschinken

🕒 20 Minuten

Zutaten für 4 Gläser
à 300 ml

1 kleiner Hokkaidokürbis (ca. 1 kg)
700 g Birnen
2 MB Orangensaft
½ MB Zitronensaft
½ MB Vanillerum oder Bimengeist
(nach Belieben)
1 Prise Muskatnuss
500 g Gelierzucker 2:1

Varianten:

1 TL Ingwerzuckerpaste mitkochen
1 Sternanis mit 5 Pimentkörnern fein mörsern, mit ½ TL Zimtpulver mischen und Gewürze noch vor dem Mixen und Kochen zugeben

1. Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.
2. Kürbis vierteln, die Kerne mit einem Löffel herauskratzen. Kürbis auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und im Ofen 1 Std. backen.
3. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauskratzen und in den Mixtopf geben.
4. Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen, Fruchtfleisch in Stücke schneiden und in den Mixtopf schütten.
5. Orangensaft, Zitronensaft, Vanillerum (wenn gewünscht), Muskatnuss und Gelierzucker ebenfalls zugeben, **10 Sek./Stufe 7/mit MB** mixen. Masse mit dem Spatel hinunterschieben, Mixvorgang wiederholen. Je nach gewünschter Konsistenz nochmals wiederholen.
6. Jetzt Fruchtmasse kochen lassen: **14 Min./Varoma/Stufe 1/mit MB**. Gelierprobe nehmen, Masse in die Gläser füllen und verschließen.



Konfitüre aus Wildbirnen

Schmeckt sehr fein, nicht nur aufs Brot, sondern auch zu Käse, Wild und kaltem Braten

Achten Sie bei Ihrem nächsten Spaziergang am Waldrand oder auf alten Feldwegen einmal darauf, denn hier findet man die Wildbirnen. Sie sind roh fast ungenießbar, schmecken recht sauer und sehr herb (Gerbsäure). Und sie enthalten viel Pektin. Doch zu Marmelade oder Gelee verarbeitet, sind sie köstlich aromatisch! Praktisch: Man braucht die Minis für unser Rezept nicht zu schälen oder zu entkernen.

🕒 15 Minuten
Zutaten für 3 Gläser
à 300 ml

60 g getrocknete Softbirnen
(ungeschwefelt)
1 kg reife Wildbirnen (ca. 750 g
geschält und ohne Kerngehäuse)
1 MB Wasser
1/3 TL gemahlene Nelken
(oder 5 ganze Nelken mit 2 EL vom
Gelierzucker 10 Sek./Stufe 10/
mit MB mahlen)
2-3 EL Zitronensaft
1/2 MB Mirabellenbrand
1 gehäufte TL Orangenschalenabrieb
(oder 1 Tütchen Orangenschalen-
aroma)
300 g Gelierzucker 2:1

1. Getrocknete Softbirnen sehr fein schneiden.
2. Wildbirnen waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen, Wasser zugeben und im Mixtopf **10 Sek./Stufe 4/mit MB** mixen.
3. Dörrobirnenstücke, Nelken, Zitronensaft zugeben und alles **15 Min./105 °C/ Stufe 1/mit aufgesetztem Garkorb** kochen (**16 Min./100 °C/ Stufe 1/mit aufgesetztem Garkorb**).
4. Mirabellenbrand, Orangenschalenabrieb (oder Orangenschalenaroma) und Gelierzucker zugeben, **10 Sek./Stufe 4/mit MB** mischen. Dann alles **10 Min./Varoma/Stufe 1.5/mit aufgesetztem Garkorb** kochen.
5. Gelierprobe nehmen, eventuellen Schaum entfernen und Masse sofort heiß abfüllen. Gläser verschließen, 10 Min. auf den Kopf stellen, umdrehen, auskühlen lassen und beschriften.

Die kleinen Birnchen vor dem Mixen aufzuschneiden ist schon deshalb sinnvoll, weil manche davon erfahrungsgemäß innen nicht mehr gut sind, was man sonst nicht sehen könnte ...

Wer keine Fruchtstücke in der Konfitüre mag, mixt das gesamte Gargut nochmals kurz **10 Sek./Stufe 4/mit MB** durch, bevor der Gelierzucker dazukommt.



Erdbeer-Vanille-Traum

Der beliebte Klassiker

🕒 20 Minuten

Zutaten für 5 Gläser
à 250 ml

1 kg Erdbeeren
1 Biozitronen
Mark von 1 Vanilleschote
500 g Gelierzucker 2:1

Varianten:

In jedes Glas vor dem Einfüllen
20 Blättchen frischen Thymian
(alternativ 20 gehackte Blätter
Basilikum) verteilen

Vor dem Abfüllen 3 EL Limoncello
untermischen

Vor dem Abfüllen 3 EL
Holunderblütensirup
zugeben

Kurz vor dem Abfüllen 50 g
geriebene weiße Schokolade
untermischen

1. Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, Blütenansatz abschneiden und Fruchtfleisch in grobe Stücke schneiden. Zitrone heiß abspülen, trocknen. Schale mit einer Reibe abreiben, Saft auspressen.
2. Erdbeerstücke, Zitronenschale und -saft, Vanillemark und Gelierzucker in einer Schüssel mischen und 2–3 Std. im Kühlschrank ziehen lassen, zwischendurch umrühren.
3. Danach in den Mixtopf geben und **15 Min./105 °C/Stufe 1/mit aufgesetztem Garkorb** kochen (**TM31: 16 Min./100 °C/Stufe 1/mit aufgesetztem Garkorb**). Gelierprobe nehmen und Masse in die Gläser füllen.
4. Während des Abkühlens alle 20 Minuten die Gläser drehen und leicht rütteln, damit sich die Fruchtstücke gleichmäßig verteilen.



Ananas küsst Kaki

Zusammen ein Dreamteam

🕒 15 Minuten

Zutaten für 5 Gläser
à 300 ml

500 g Kakifrüchte (oder Sharon)
450 g Ananas
1 Tonkabohne
Ca. 1 MB Limettensaft
500 g Gelierzucker 2:1

Variante:

3 EL Orangenlikör vor dem Abfüllen
in die heiße Fruchtmasse geben und

**30 Sek./Stufe 3/
mit MB** mischen

1. Kaki schälen und jeweils in 4–5 Stücke schneiden.
2. Schale, Augen und harten Strunk der Ananas entfernen. Fruchtfleisch in große Stücke schneiden.
3. Kaki- und Ananasstücke im Mixtopf **20 Sek./Stufe 10/mit MB** pürieren.
4. Tonkabohne fein reiben und mit $\frac{3}{4}$ MB Limettensaft und Gelierzucker in den Mixtopf geben, **2 Min./Stufe 3/mit MB** rühren.
5. Danach **16 Min./120 °C/Stufe 2/mit aufgesetztem Garkorb (TM31: 16 Min./Varoma/Stufe 2/mit aufgesetztem Garkorb)** kochen. Gelierprobe nehmen, abschmecken und bei Bedarf den restlichen Limettensaft zugeben, nochmals **10 Sek./Stufe 3/mit MB** mischen. Masse in die vorbereiteten Gläser füllen, sofort verschließen und abkühlen lassen.

