

Gelee und Marmelade



Beste Zutaten für feine Fruchtaufstriche und vieles mehr gibt es in bester Qualität beim Schneiderhof!



Apfelgelee

Für 5 Gläser à 400 ml

Etwa 4 kg Äpfel (säuerliche Sorte, gerne unreif, auch Fallobst), 1-1,5 kg Zucker, 2-3 EL Zitronensaft

Äpfel putzen und in grobe Stücke schneiden. Mit möglichst wenig Wasser bei geschlossenem Deckel aufkochen. Sobald der Kochpunkt erreicht ist, die Hitze etwas reduzieren und die Äpfel

simmern lassen, bis sie zerfallen sind. Ein großes Sieb mit einem Passiertuch auslegen und über eine Schüssel hängen. Die Apfelmasse hineingeben und mehrere Stunden oder über Nacht abtropfen lassen. Nicht ausdrücken! Den gewonnenen Saft abmessen. Mit der gleichen Menge Zucker pro Liter Saft (1 kg Zucker) und dem Zitronensaft aufkochen und bei kleiner Hitze rund 30 Minuten kochen lassen. In saubere Gläser füllen, sofort verschließen. Wenn das Apfelgelee nicht fest wird, noch weiter kochen, bis es den gewünschten Geliergrad erreicht hat, oder etwas Gelierzucker und Zitronensaft hinzufügen, um die Gelierfähigkeit zu verbessern.

Gelierprobe: Einen Tropfen flüssiges Gelee auf einen kleinen, vorgekühlten Teller geben. Geliert er, das Gelee abfüllen. Sonst noch weiter einkochen.



Kürbismarmelade

Für 5 Gläser á 400 ml

750 g Kürbis, 1 Orange, 2 Zitronen, 30 g Ingwer, 1 Vanilleschote, 500 ml Orangensaft

Gelierzucker: 1 kg Gelierzucker 1:1 oder 500 g Gelierzucker 2:1

Kürbis putzen und in Würfel schneiden. Schale von Orange und Zitronen abreiben, den Saft auspressen. Ingwer fein reiben. Vanillemark auskratzen. Alle Zutaten bis auf den Zucker in einen großen Topf geben und erhitzen. Aufkochen

und abgedeckt gut weichkochen. Masse pürieren. Zucker hinzufügen. Unter Rühren zum Kochen bringen und 3 Minuten sprudelnd kochen. In saubere Gläser abfüllen, sofort verschließen.

Alternative 1: 500 g Hokkaido-Kürbis, 500 g Möhren, 400 ml Orangensaft, 1/2 TL Lebkuchengewürz, 80 ml Zitronensaft, 700 g Gelierzucker (1:1)

Alternative 2: 1,5 kg Kürbisfleisch, 1 kg Äpfel, 1 kg Gelierzucker (2:1), 10 g Zitronensäure, Vanillemark

Chutney



Beste Zutaten für würzige Chutneys und vieles mehr gibt es in bester Qualität beim Schneiderhof!



Apfel-Chutney

- 2 kg Äpfel
- 500 g Zwiebeln
- 1 rote Paprika
- 2 Chilischoten
- 1 Stück Ingwer
- 200 ml Apfelsaft
- 500 ml Apfel- oder Obstessig
- 400 g Zucker
- 250 g Gelierzucker (2:1)

1 EL Salz

1 EL Curry oder Garam masala (indische Gewürzmischung)

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und Äpfel in Würfel schneiden. Zwiebeln grob hacken. Paprika putzen und klein schneiden. Chilischoten fein würfeln. Ingwer in sehr kleine Stückchen hacken. Zucker leicht karamellisieren, Äpfel, Zwiebeln, Paprika und Chili hinzufügen, kurz anschwitzen, mit Saft und Essig ablöschen. Gewürze zugeben, etwa 15 Minuten köcheln. Die Fruchtstücke sollen bissfest bleiben. Gelierzucker zugeben und noch einmal aufkochen lassen. In saubere Gläser füllen und verschließen.



Kürbis süß-sauer

Für 3 Gläser á 500 ml oder 4 Gläser á 350 ml

- 300 ml Weißweinessig
- 350 g Zucker
- 1,5 EL Salz
- 1 EL gelbe Senfkörner
- 1 EL Koriandersamen
- 6 Gewürznelken

1 Zimtstange

4 Lorbeerblätter

1 Stängel Rosmarin

1 bis 1,5 kg festfleischiger Kürbis (z. B. Hokkaido-, Butternut- oder Muskatkürbis)

Essig mit 250 ml Wasser, Zucker, Salz, Gewürzen und Kräutern aufkochen. Sud abkühlen lassen. Kürbis in 2-3 cm breite Spalten schneiden, schälen, Kerne und das faserige Innere entfernen. Das Fruchtfleisch in 2-3 cm große Stücke schneiden. Die Stücke in den Sud geben und abgedeckt einen Tag bei Raumtemperatur ziehen lassen. Dann Kürbis im Sud aufkochen und bissfest garen. Kürbisstücke in saubere Gläser füllen. Mit dem heißen Sud begießen und sofort verschließen.

Apfel- und Kürbiskuchen



Beste Zutaten für feine Fruchtaufstriche und vieles mehr gibt es in bester Qualität beim Schneiderhof!

Apfelkuchen im Glas

6 Einmach-Gläser (à 250 ml) mit Deckel, Gummiring und Klammern

2 Äpfel

Saft und Abrieb von ½ unbehandelten Zitrone

250 g Weizenmehl

3 TL Backpulver

125 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

2 Eier

75 ml Sonnenblumenöl

125 ml Joghurt

Butter und Brösel für die Gläser

Gläser zu 2/3 mit Butter einfetten und mit Bröseln ausstreuen. Gummiringe in kaltes Wasser legen.

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und klein schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln und den Schalenabrieb darauf geben. Die restlichen Zutaten bis auf die Äpfel in eine Rührschüssel geben. Alles mit einem Handrührgerät mit Rührbesen zu einem glatten Teig verarbeiten. Apfelstückchen unterheben.

Teig gleichmäßig auf die Gläser verteilen, jedes Glas nur zur Hälfte füllen. Glasränder säubern. Gläser auf dem Rost auf mittlerer Schiene im Backofen bei 160 °C (Umluft) ca. 30-35 Min. backen.

Gläser aus dem Ofen nehmen und sofort verschließen: Je einen nassen Gummiring auf die Innenseite eines Glasdeckels legen und den Deckel mit 2-3 Klammern am Glas fixieren. Die Mini-Kuchen in den verschlossenen Gläsern auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Der Kuchen hält sich rund 2 Monate im Glas.

Saftiger Kürbiskuchen

600 g Hokkaido-Kürbis

100 g Walnüsse

4 Eier

200 g brauner Zucker

1 Päckchen Vanille-Zucker

1 Prise Salz

300 ml Raps- oder Sonnenblumenöl

400 g Weizenmehl

1 ½ TL Backpulver, 1 ½ TL Natron

1 TL gemahlener Zimt

100 g Rosinen

Für den Belag 400 g Doppelrahm-Frischkäse, 1 EL Zitronensaft, 50 g Puderzucker

Kürbis in Spalten schneiden, Kerne entfernen und Fruchtfleisch grob raspeln. Walnüsse grob hacken.

Eier, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz schaumig schlagen. Öl unterrühren. Mehl, Backpulver, Natron, Zimt mischen und unterrühren. Walnüsse, Rosinen und Kürbispaste unterheben. Teig in der Springform verteilen. Bei 160 °C (Umluft) eine gute Stunde backen.

Frischkäse und Zitronensaft verrühren. Puderzucker unterrühren. Als Belag wellenförmig auf dem erkalteten Kürbiskuchen verstreichen.