



Marmeladen- Träume

Beste Rezepte vom Marmeladeur

Wolfgang K. Buck
und Kerstin Hohendorf

Fotos: Christine Becker

HINSTORFF





Roter Johannisbeertraum »Rio-Rio«

1200 g	rote Johannisbeeren
300 g	Mangofleisch, geschält
300 g	Papayafleisch, geschält
200 ml	Wasser
2 ×	Gelierzucker 2:1
500 g	
2 TL	Zitronensäure

Die gewaschenen, entstielteten
Johannisbeeren mit Gelierzucker,

Zitronensäure und Wasser im Topf erhitzen. Mango und Papaya schälen, Mangokern und Papayasamen entfernen, Fruchtfleisch in Würfelchen schneiden und mit in den Topf geben. Nach Packungsvorschrift kochen. In Twist-off-Gläser abfüllen und abkühlen lassen.



Roter Johannisbeertraum »Rio-Rio«



Nektarine »Guten Morgen«

1200 g	Nektarinenfleisch
600 g	Brombeeren
200 ml	Wasser
2 × 500 g	Gelierzucker 2:1
2 TL	Zitronensäure
1 TL	gemahlene Vanilleschote
1 Schnapsglas	Rum 54%

Nektarinen waschen, halbieren und im

Fleischwolf (10 mm Scheibe) zerkleinern. Brombeeren waschen und mit Wasser, Gelierzucker sowie Zitronensäure vermischen. Gemahlene Vanilleschote hinzufügen und nach Packungsvorschrift kochen. Je nach Geschmack können statt Brombeeren auch Erdbeeren oder Himbeeren verwendet werden. Vor dem Abfüllen den Rum unterrühren. Vorsicht, es kann spritzen! In Twist-off-Gläser abfüllen und abkühlen lassen.