

PETRA CASPAREK

MARMELADEN & GELEES

Süßer Früchtevorrat im Glas

KÜCHENRATGEBER

GU



Mit kostenloser App zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte



1 Die Zwetschgen waschen und halbieren, die Steine entfernen. Die Zwetschgenhälften vierteln und in kleine Stücke schneiden, 1 kg abwiegen.



2 Früchte und Gelierzucker in einen großen Topf geben und verrühren. Mind. 12 Std. (über Nacht) zugedeckt ziehen lassen, bis sich Saft gebildet hat.



3 Die Früchte unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und bei mittlerer bis starker Hitze offen 3-4 Min. sprudelnd kochen lassen. Häufig umrühren.



4 Nach 3-4 Min. die Gelierprobe machen (siehe >). Ist die Konfitüre noch flüssig, die Kochzeit um 1-2 Min. verlängern.



5 Die fertige Konfitüre abschäumen. Dazu den Schaum von der Oberfläche mit einem Löffel sorgfältig abnehmen.