



Johanna und Jakob füllen das verlesene Obst vorsichtig in einen großen Topf. Sobald die Früchte kochen, rühren sie diese stetig um, damit nichts anbrennt.



Bild links: Johanna füllt die sauberen und vorgewärmten Gläser randvoll mit Konfitüre und verschließt sie sofort mit einem Twist-off-Deckel. Bild rechts: Zum Abkühlen werden die Gläser direkt für etwa zehn Minuten auf den Kopf gestellt. Da die Gläser jetzt heiß sind, hilft Mama mit einem Küchentuch.



Zusammen mit Mama werden jetzt die Gläser beschriftet und dekoriert: Dafür malt Johanna mithilfe eines Förmchens einen Apfel auf rotes Tonpapier, schneidet ihn aus und verziert ihn. Jakob und seine Mami binden ein schönes Tuch um das Konfitüreglas.



Jakob umrandet die Form und schreibt darauf, für wen und von wem die Konfitüre ist – ein schönes Mitbringsel für den Besuch bei den Großeltern.

*Die letzten Früchte sind geerntet und mit Mamis Hilfe wollen Johanna und Jakob aus ihnen Marmelade machen.*

*Der Clou: Es geht alles ganz einfach.*

**O**b als Konfitüre, Marmelade oder Gelee, die selbst gesammelten Früchte aus dem Garten schmecken als Brotaufstrich geradezu herrlich – das wissen auch die Geschwister Johanna und Jakob und helfen heute ihrer Mama beim Einkochen. So fangen sie die Sonne im Glas für den Rest des Jahres ein. Die hausgemachten Spezialitäten eignen sich auch als kulinarische Mitbringsel und Geschenke. Dafür dürfen die beiden anschließend die Gläser dekorieren und beschriften – der krönende Abschluss, denn Basteln gehört zu ihren Lieblingsbeschäftigungen.

#### Das kleine Konfitüren-Einmaleins

Wichtig für den Erhalt des Fruchtaromas ist der Zucker. Aber welchen nimmt man am besten? Im Handel sind Einmach- und Gelierzucker erhältlich. Beim Einmachzucker entwickelt sich das Fruchtroma gut und die Konfitüre kocht seltener über – dafür verlängert sich aber die Einkochzeit. Mit Gelierzucker geht's schneller: Dabei handelt es sich um eine Mischung aus natürlichem Pektin (meist aus Äpfeln), Kristallraffinade und Zitronensäure. Zur Zubereitung von Gelees und Konfitüren werden ganz klassisch Obst und Gelierzucker im Verhältnis eins zu eins verwendet. Achten Sie darauf, die Früchte immer vorbereitet zu wiegen: d. h. gewaschen, geputzt und falls nötig entsteint! Je nach gewünschtem Verhältnis von Früchten zu Zucker können Sie die Sorte des Gelier-

zuckers wählen: Fruchtiger und weniger süß wird der Fruchtaufstrich, wenn Sie Gelierzucker 2 : 1 verwenden. Dann haben Sie zwei Teile Frucht und einen Teil Zucker. Noch weniger Zucker und mehr Fruchtgeschmack erhalten Sie bei der Verwendung von Gelierzucker 3 : 1.

Wie lange die Fruchtmasse sprudelnd kochen muss, hängt vom verwendeten Pektin ab. Wenn Sie unsicher sind, schauen Sie auf den Verwendungshinweis auf der Packung. Kochzeiten über acht bis zehn Minuten lassen das Pektin unwirksam werden. Eine Gelierprobe zeigt auch, ob die Kochzeit erreicht ist: Dazu zwei Teelöffel Konfitüre auf eine kalte Untertasse geben, geliert die Konfitüre innerhalb von ein bis zwei Minuten, kann sie abgefüllt werden.

**Tipp:** Aufgrund ihres natürlichen Pektingehaltes gelieren Konfitüren aus verschiedenen Früchten unterschiedlich gut. Äpfel und Johannisbeeren sind pektinreich und gelieren leichter. Trauben oder Himbeeren sind pektinarm und lassen sich besser andicken, wenn Sie etwas Zitronensaft hinzufügen. ♦

# Jetzt geht's ans Eingemachte



## Johannisbeer-Konfitüre

mit echter Vanille

### Zutaten für 4 Gläser à ca. 250 ml

700 g Johannisbeeren, 350 g Gelierzucker (2 : 1), 1 Vanilleschote

### Zubereitung

Die Johannisbeeren waschen und gegebenenfalls von den Stängeln befreien. In einem Topf langsam erhitzen. Durch das langsame Erhitzen tritt Wasser aus der Frucht und die Johannisbeeren können nicht ansetzen. Den Zucker im Verhältnis 2 : 1 (2 Teile Frucht, 1 Teil Zucker) dazugeben und ca. 5 Minuten einkochen. Zum Schluss die fein geschnittene Vanille hinzufügen. Kurz mitkochen lassen, entfernen, die Masse in Gläser füllen und sofort verschrauben. Zum Abkühlen auf den Kopf drehen und nach 15 Minuten zurückdrehen.

## Heidelbeeren im Glas

### Zutaten für 4 Gläser à ca. 250 ml

1 kg Heidelbeeren, 200 g Zucker, 2 Stängel Zitronenthymian, Saft von 1 Limette, 400 g Gelierzucker (3 : 1)

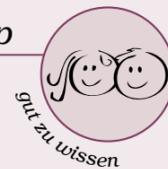
### Zubereitung

Heidelbeeren abbrausen – Blattreste und nicht einwandfreie Beeren entfernen – und gut abtropfen lassen. Mit Zucker, Thymian und Limettensaft in einen Topf geben und etwa 1 Stunde ziehen lassen. Anschließend den Gelierzucker einrühren, aufkochen und ca. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei ständig weiterrühren. Den Thymian entfernen. In vorbereitete Gläser füllen und fest verschließen. 10 Minuten auf den Kopf stellen, dann wieder umdrehen und erkalten lassen.



### Familien-Tipp

Marmelade, Konfitüre oder Gelee? Im Sprachgebrauch werden die Begriffe Konfitüre und Marmelade oft gleichbedeutend verwendet, doch gibt es seit 1982 eine Konfitürenverordnung, die im Lebensmittelrecht die Begriffe genau definiert: Demnach ist die Konfitüre eine streichfähige Zubereitung aus Früchten und Zuckerarten. Von Marmelade spricht man, wenn die streichfähige Zubereitung ausschließlich aus Zitrusfrüchten und Zuckerarten besteht. Gelee hingegen enthält keine Fruchtstücke und wird aus Zuckerarten und Fruchtsaft bzw. Fruchtgemisch hergestellt. Übrigens: In England wird teilweise die unwahre Legende erzählt, das Wort „Marmelade“ sei entstanden durch die Bezeichnung „Mary malade“, was so viel wie „kranke Mary“ bedeutet – für die Königin von Schottland, da diese regelmäßig Orangenmarmelade gegen Kopf- und Bauchweh gegessen habe.



## Brombeer-Birnen-Konfitüre

mit Walnüssen

### Zutaten für 3 Gläser à ca. 400 ml

600 g Brombeeren, 400 g Birnen, 500 g Gelierzucker (1 : 1), 50 g gehackte Walnüsse, 1 EL Zitronensaft

### Zubereitung

Die Beeren verlesen, kurz abbrausen und abtropfen lassen. Die Birnen schälen, halbieren, entkernen und grob reiben. Beides mit dem Gelierzucker in einem Topf gründlich mischen, ca. 2 Stunden ziehen lassen. Unter Rühren aufkochen und 2 Minuten sprudelnd kochen lassen. Walnüsse und Zitronensaft dazugeben, weitere 2 Minuten kochen. Sofort in die vorbereiteten Gläser zügig randvoll einfüllen und verschließen. Etwa 10 Minuten auf die Deckel stellen, dann umdrehen und auskühlen lassen.



## Apfelgelee

mit Minze

### Zutaten für 4 Gläser à ca. 250 ml

1 Apfel, 4 Stangen Minze, 2 Zitronen, 800 ml klarer Apfelsaft, 500 g Gelierzucker (1 : 2)

### Zubereitung

Apfel in dünne Scheiben schneiden, Zitronen auspressen und die Apfelscheiben mit dem Saft von 1 Zitrone überträufeln, damit sie nicht braun werden. Minze abbrausen, trocken schütteln und klein hacken. Beides beiseitestellen. Apfelsaft, Gelierzucker und übrigen Zitronensaft verrühren und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. In der letzten Minute die Minzeblätter und Apfelscheiben mitkochen lassen. Beim Abfüllen in saubere Marmeladengläser darauf achten, dass in jedes Glas eine Apfelscheibe kommt. Sofort umdrehen und abkühlen lassen.

## Brombeer-Himbeer-Konfitüre

### Zutaten für 4 Gläser à ca. 250 ml

500 g Himbeeren, 500 g Brombeeren, 500 g Gelierzucker (2 : 1), 1 Vanilleschote

### Zubereitung

Himbeeren und Brombeeren verlesen, abbrausen und trocken tupfen. Getrennt in zwei große Töpfe geben und je mit 250 g Gelierzucker mischen. Vanilleschote quer halbieren, längs aufschlitzen, Mark auskratzen und je eine halbe Schote sowie Mark zu den Beeren geben. Ca. 1 Stunde ziehen lassen. Dann zuerst die Brombeermarmelade ca. 4 Minuten sprudelnd aufkochen. Dabei umrühren. Die Marmelade etwa halbhoch in heiß ausgespülte Gläser füllen und erkalten lassen. Nun die Himbeermarmelade ebenfalls 4 Minuten unter Rühren kochen. Randvoll auf die Brombeermarmelade füllen und die Gläser gut verschließen. Für ca. 10 Minuten auf den Kopf stellen, dann wieder umdrehen und auskühlen lassen.

