

Espresso vom 12. August 2010: Konfitüre selber gemacht

Redaktion: Maja Brunner

Konfitüre von weissem Pfirsich und Himbeeren

Zutaten:

700g weisser Pfirsich (entsteint)

300g Himbeeren

ca. 500g Gelierzucker

Den Pfirsich in kleine Stücke schneiden und mit den Himbeeren mischen.

Den Gelierzucker dazu geben, mischen, evtl. mit dem Stabmixer die Früchte etwas zerkleinern.

Die mit Zucker gemischten Früchte aufkochen, 1 Min. sprudelnd kochen dann 5 Min. bei niedriger Temperatur weiter kochen.

Gelierprobe: Ein Teelöffel voll Konfitüre auf einen kalten Teller geben. Wenn sich auf der Konfitüre sofort ein kleines Häutchen bildet und sie einigermassen fest bleibt, hat die Konfitüre genug geliert.

Danach die Konfitüre in die sterilisierten Gläser füllen, sofort verschliessen und die Gläser auf den Deckel stellen, bis sie ganz abgekühlt sind.

* * *

Aprikosen-Konfitüre mit Vanille

Zutaten:

1kg Aprikosen (entsteint)

500g Gelierzucker

½ Vanillestängel

Die Aprikosen in kleine Stücke schneiden und mit dem Gelierzucker mischen. Kurz ziehen lassen danach mit einem aufgeschlitzten halben Vanillestängel, wie oben beschrieben, zu Konfitüre kochen. Danach in sterilisierte Gläser abfüllen.

* * *

Aprikosen-Konfitüre mit Limette

Zutaten:

1kg Aprikosen (entsteint)
500g Gelierzucker
Saft und abgeriebene Schale einer Limette

Die Aprikosen in kleine Stücke schneiden und mit dem Gelierzucker mischen. Den Saft und die abgeriebene Schale einer Limette zugeben, kurz ziehen lassen und wie oben beschrieben zu Konfitüre kochen. Danach in sterilisierte Gläser abfüllen.

* * *

Melonen-Konfitüre mit Zitrone

Zutaten:

1 kg Melone (Netz- oder Honigmelone)
600g Zucker
Saft einer Zitrone
Frische Minze nach Belieben

Die Melone schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Mit dem Gelierzucker mischen, den Saft einer Zitrone und frische Minze, in feine Streifen geschnitten, zugeben. Nochmals mischen und kurz ziehen lassen. Dann wie oben beschrieben zu Konfitüre kochen und in sterilisierte Gläser abfüllen.