

Konfitüre
Helene Jedamus
5. März 2018

Inhaltsverzeichnis

1 Konfitüre	1
1.1 Holunder-Konfitüre	1
1.2 Holunder-Konfitüre mit Äpfeln	1
1.3 Holunder-Konfitüre mit Birnen	2
1.4 Holunder-Konfitüre mit Apfel / Birne / Brombeersaft	2
1.5 Holunderblütengelee	2
1.6 Rhabarber-Bananenkonfitüre	3
1.7 Aprikosenkonfitüre	3
1.8 Rhabarberkonfitüre	3
1.9 Pflaumenkonfitüre	4
1.10 Ananas-Minze-Gelee	4
1.11 Erdbeer-Rhabarber-Gelee	5
1.12 Rotweingelee	5
1.13 Kiwi-Orangen-Marmelade	6
1.14 Apple Butter (Apfelgelee)	7
1.15 Pflaumenmus	7
1.16 Omas Pflaumenmus	8
2 Marmeladen und Gelees	9
2.1 Ananas-Konfitüre	9
2.2 Bananen-Kiwi-Konfitüre	9
2.3 Erdbeer-Konfitüre	10
2.4 Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre	10
2.5 Erdbeer-Kirsch-Konfitüre	11
2.6 Pfirsich-Konfitüre mit Rosmarin	11
2.7 Nektarinen-Pfirsich-Konfitüre	12
2.8 Brombeergelee mit Zitronengras	12
2.9 Traubengelee	13
2.10 Zwetschgenmus	13
2.11 Apfelgelee	14
2.12 Quittengelee	14
2.13 Winterkonfitüre	15
3 Marmeladen und Gelees II	17
3.1 Pannenhilfe	17
3.2 Konfitüre aus TK-Beeren	17
3.3 Rohe Himbeerkonfitüre	18
3.4 Erdbeer-Konfitüre II	18
3.5 Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre II	19
3.6 Johannisbeergelee mit Cassis	19

3.7	Holundergelee mit Krokant	20
3.8	Stachelbeer-Holunder-Konfitüre	20
3.9	Brombeer-Konfitüre mit Rosmarin	21
3.10	Apfelsaftgelee mit Minze	21
3.11	Birnensaftgelee mit Mohn	21
3.12	Birnen-Rotwein-Konfitüre	22
3.13	Quittengelee II	22
3.14	Quittenmus	23
3.15	Apfelgelee mit Limettenschale	23
3.16	Apfel-Zwetschgen-Konfitüre	24
3.17	Birnenkraut	24
3.18	Einfache Aprikosen-Konfitüre	25
3.19	Kirschkonfitüre mit Sherry	25
3.20	Zwetschgenmus II	26
3.21	Pfirsich-Zitronen-Konfitüre	26
3.22	Reineclauden-Konfitüre	27
3.23	Vier-Frucht-Konfitüre	27
3.24	Feigen-Rhabarber-Konfitüre	28
4	Getränke	29
4.1	Holunderblütensirup	29
4.2	Holundersaft	29
4.3	Schlehenlikör	30
4.4	Ingwerlimonade	30
4.5	Geeiste Himbeer-Limonade	30
4.6	Hibiskus-Eistee	31
4.7	St. Clement's Drink	31

Kapitel 1

Konfitüre

1.1 Holunder-Konfitüre

Zutaten:

1 kg	reife Holunderbeeren
1 kg	Gelierzucker
1	unbehandelte Zitrone (Saft und Schale)
3 Likörgläschen	„Schwarzer Kater“ (Likör)

Garzeit: 4 Minuten

Zubereitung:

Holunder waschen, abtropfen und „entbeeren“. Mit Zitronensaft, Zitronenschale und Zucker zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, Likör unterrühren und in 6 Gläser abfüllen.

1.2 Holunder-Konfitüre mit Äpfeln

Zutaten:

1600 g	reife Holunderbeeren
1600 g	Gelierzucker
1	unbehandelte Zitrone (Saft und Schale)
400 g	säuerliche Äpfel

Garzeit: 4 Minuten

Zubereitung:

Holunder waschen, abtropfen und „entbeeren“. Äpfel schälen, klein schneiden. Alles mit Zitronensaft, Zitronenschale und Zucker zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, in Gläser abfüllen.

1.3 Holunder-Konfitüre mit Birnen

Zutaten:

2600 g reife Holunderbeeren
2600 g Gelierzucker
1 unbehandelte Zitrone (Saft und Schale)
400 g Birnen

Garzeit: 4 Minuten

Zubereitung:

Holunder waschen, abtropfen und „entbeeren“. Birnen schälen, klein schneiden. Alles mit Zitronensaft, Zitronenschale und Zucker zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, in Gläser abfüllen.

1.4 Holunder-Konfitüre mit Apfel / Birne / Brombeersaft

Zutaten:

3750 g reife Holunderbeeren
3750 g Gelierzucker
 $\frac{1}{4}$ l Apfelsaft
 $\frac{1}{4}$ l Birnensaft
 $\frac{1}{4}$ l Brombeersaft

Garzeit: 4 Minuten

Zubereitung:

Holunder waschen, abtropfen und „entbeeren“. Säfte mit Zucker zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, in Gläser abfüllen.

1.5 Holunderblütengelee

Zutaten:

10–15 Holunderblüten
1 l Apfelsaft
Gelierzucker

Zubereitung:

Holunderblüten in Apfelsaft 24h einlegen, abgießen und Gelee mit Gelierzucker kochen.

1.6 Rhabarber-Bananenkonfitüre

Zutaten:

- 700 g Rhabarber in kleinen Stücken
- 250 g Banane ohne Schale zerdrückt
- 1 unbehandelte Zitrone (Saft und Schale)
- 1000 g Gelierzucker

Garzeit: 4 Minuten

Zubereitung:

Rhabarber, Banane, Zitrone, Zucker mischen. Alles zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, in Gläser abfüllen.

Variante: Statt Rhabarber Stachelbeeren oder Aprikosen nehmen.

1.7 Aprikosenkonfitüre

Zutaten:

- 2 kg Aprikosen
- 1 $\frac{1}{2}$ kg Zucker
- 1 Zitrone

Zubereitung:

Aprikosen gelieren gut, man kann sich den Gelierzucker sparen. Die entsteinten Früchte mit der Hälfte des Zuckers mischen — wir rechnen bei Aprikosen insgesamt auf 1 kg entsteintes Obst nur 750 g Zucker. Wenn sich Saft gebildet hat, aufkochen, erst dann den restlichen Zucker hinzufügen und etwa 10 Minuten köcheln, bis die richtige Konsistenz erreicht ist. Dabei immer wieder rühren, am besten mit einem hitzebeständigen Schaber, mit dem man dabei den Rand des Topfs schön sauber wischen kann.

Nach der halben Zeit Zitronensaft hinzufügen (auf 2 kg Früchte eine ganze Zitrone). Die Masse nach Belieben mit dem Pürierstab etwas zerkleinern, aber nicht glatt zermusen.

Sobald die Gelierprobe die richtige Konsistenz anzeigt, (siehe „Tip“) in Gläser füllen. Am besten sind Schraubgläser geeignet. Gut verschließen und für kurze Zeit auf den Kopf stellen, dann ist garantiert der Inhalt und der Luftraum darüber steril.

Tip: Die Gelierprobe: Einen Kleks auf ein Metalltellerchen geben, das eine Zeitlang im Kühlschrank gekühlt wurde. Er sollte nach einer Minute, sobald die Konfitüre abgekühlt ist, angenehm fest sein.

Aprikosensoße — oder „Marillenröster“, wie man in Österreich und Südtirol sagt — ist noch schneller gemacht: nur 250 g Zucker auf 1 kg Obst rechnen. Ansonsten wie bei der Konfitüre vorgehen und so lange kochen lassen, bis alles weich ist. Zum Aufbewahren entweder in Schraubgläser füllen und sterilisieren oder einfrieren.

1.8 Rhabarberkonfitüre

Zutaten:

- 1 kg Rhabarber
- 300 g getrocknete, ungeschwefelte Aprikosen
- 1 $\frac{1}{2}$ kg Gelierzucker 1:1

Vorbereitungszeit: **8 Stunden**

Zubereitung:

Aprikosen fein würfeln und 4 Stunden in $\frac{1}{2}$ l warmem Wasser einweichen. Dann 10 Minuten in der Einweichflüssigkeit auf kleiner Flamme köcheln lassen. Inzwischen den Rhabarber putzen, waschen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden und zu den Aprikosen geben. Die gesamte Obstmenge abwiegen und die gleiche Menge Gelierzucker dazugeben. 3–4 Stunden durchziehen lassen. In einem großen Topf auf mittlerer Flamme zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Gläser nochmal heiß spülen (Spülmaschine). Danach sofort in vorbereitete Twist-Off-Gläser füllen und verschließen.

1,276 kg Rhabarber á 1,75 Euro gekauft, geputzt 900 g. Aprikosen: 300 g, zusammen 1,2 kg.

Gelierzucker 1:1 á 0,99 Euro/kg 1,2 kg dazugegeben.

Reicht für 8 Gläser.

1.9 Pflaumenkonfitüre

Zutaten:

1 großer Eimer Pflaumen (ergibt 23 Gläser ca.)
 Gelierzucker 1:1 (besser 2:1)
 Zitronenschale
 Zitronensaft
 Zimt

Zubereitung:

Pflaumen waschen, entsteinen und wiegen. Danach den Gelierzucker ausrechnen (1 kg Pflaumen = 1 kg Gelierzucker 1:1). In einem großen Topf sollte man maximal 1 kg Pflaumen verarbeiten (kocht sonst über und spritzt weit).

Dazu 1 kg Gelierzucker 1:1 oder 500 g Gelierzucker 2:1, die Zitronenschale, den Zitronensaft und Zimt geben. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Ergibt etwa 5 Gläser.

1.10 Ananas-Minze-Gelee

Zutaten:

1 große reife Ananas, etwa 800 g ohne Schale
 2 (500 g) Kochäpfel (Boskop oder eine andere pektinreiche Sorte)
 1 l Wasser
 einige Zweige frische Minze
 ca. 700 g Zucker (je nach Saftmenge)
 2 Eßlöffel gehackte frische Minze
 grüne Lebensmittelfarbe (nach Wunsch)

ergibt ca. 1 kg

Zubereitung:

Die Ananas schälen und längs vierteln. Das Fruchtfleisch inklusive des Mittelteils in kleine Stücke schneiden und in einen großen Topf geben. Die Äpfel in Stücke schneiden (mit Schale und Kerngehäuse!) und mit Wasser und Minzezweigen zur Ananas geben. Aufkochen, dann die Hitze reduzieren und 1 Stunde köcheln, bzw. bis die Fruchtstücke sehr weich sind. Etwas abkühlen

lassen, dann durch ein Sehtuch entsaften.

Wenn der Saft vollständig durchgetropft ist, die Menge abmessen und zurück in den ausgespülten Topf gießen. Auf 500 ml Flüssigkeit 450 g Zucker geben. Bei geringer Hitze ständig rühren, bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat. Aufkochen und 10–15 Minuten sprudelnd kochen, bzw. bis die Masse eindickt.

Vom Herd nehmen und mindestens 5 Minuten abkühlen lassen. Bei Bedarf Schaum abschöpfen, dann die gehackte Minze und die Lebensmittelfarbe einrühren. In warme, sterilisierte Gläser füllen und mit Pergamentpapier abdecken. Nach dem Abkühlen mit Zellophan oder Schraubdeckeln verschließen, beschriften und kühl aufbewahren.

Tip: Die Minze können Sie durch einige Zweige frischen Rosmarin oder Basilikum ersetzen. Paßt perfekt zu Fleischgerichten.

1.11 Erdbeer-Rhabarber-Gelee

Zutaten:

700 g	frischer Rhabarber, geputzt, gewaschen und in kurze Stücke geschnitten
1 l	Wasser
1 kg	Erdbeeren, geputzt und gewaschen
5 cm	Stück frische Ingwerwurzel, geschält und gewürfelt
ca. 1 kg	Zucker (je nach Saftmenge)

ergibt ca. 2 kg

Zubereitung:

Den Rhabarber mit Wasser, Erdbeeren und Ingwer in einem großen Topf 1 Stunde bei geringer Hitze köcheln, bzw. bis die Früchte sehr weich und breiig sind. Durch ein Sehtuch entsaften.

Wenn der Saft vollständig durchgetropft ist, die Menge abmessen und zurück in den ausgespülten Topf gießen. Auf 500 ml Flüssigkeit 450 g Zucker geben. Bei geringer Hitze ständig rühren, bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat. Aufkochen und 10–15 Minuten sprudelnd kochen, bzw. bis die Masse eindickt.

Leicht abkühlen lassen und bei Bedarf Schaum abschöpfen, dann in warme, sterilisierte Gläser füllen und mit Pergamentpapier abdecken. Nach dem Abkühlen mit Zellophan oder Schraubdeckeln verschließen, beschriften und kühl aufbewahren.

Tip: Wenn die Fruchtmasse frisch abgefüllt wurde, vermeiden Sie das Bewegen oder gar Schütteln der Gläser, denn das kann den Geliervorgang stören.

1.12 Rotweingelee

Zutaten:

500 g	Kochäpfel (Boskop oder eine andere pektinreiche Sorte), grob in Stücke geschnitten
500 ml	Wasser
700 ml	Rotwein
ca. 700 g	Zucker (je nach Saftmenge)

ergibt ca. 700 g

Zubereitung:

Die Äpfel mit Wasser und Wein in einen großen Topf geben. Aufkochen, dann die Hitze reduzieren und 30 Minuten köcheln, bis die Äpfel sehr weich sind. Durch ein Sehtuch entsaften.

Wenn der Saft vollständig durchgetropft ist, die Menge abmessen und zurück in den ausgespülten Topf gießen. Auf 500 ml Flüssigkeit 450 g Zucker geben. Bei geringer Hitze ständig rühren, bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat. Aufkochen und 15 Minuten sprudelnd kochen, bzw. bis die Masse eindickt.

Etwas abkühlen lassen, dann bei Bedarf den Schaum abschöpfen. In warme, sterilisierte Gläser füllen und mit Pergamentpapier abdecken. Nach dem Abkühlen mit Zellophan oder Schraubdeckeln verschließen, beschriften und kühl aufbewahren.

Tip: Weingelee kann man auch mit trockenem Weiß- oder Roséwein zubereiten.

1.13 Kiwi-Orangen-Marmelade

Zutaten:

1 $\frac{1}{2}$ kg	ungespritzte Orangen aus biologischem Anbau, gründlich abgebürstet
5 cm	Stück frische Ingwerwurzel, geschält und gehackt
6	Kiwis, geschält und fein gewürfelt
1,4 l	Wasser
1,8 kg	Zucker
1 Teelöffel	Butter

ergibt ca. 1 kg

Zubereitung:

Die Orangen sehr dünn schälen und die Schale zur Seite stellen. Die Orangen halbieren und auspressen. Alle Kerne mit dem Ingwer in ein Mullsäckchen füllen. Die Orangenschale in feine Streifen schneiden und in einen großen Topf geben. Kiwis, Wasser, Orangensaft und die Kerne zufügen.

Aufkochen, dann die Hitze reduzieren und 1 Stunde köcheln, bzw. bis die Schale und Früchte sehr weich sind. Das Mullsäckchen herausnehmen, den Inhalt wegwerfen.

Den Zucker zugeben und bei geringer Hitze ständig rühren, bis er sich vollständig aufgelöst hat. Die Butter einrühren. Aufkochen und 15 Minuten sprudelnd kochen, bzw. bis die Masse eindickt. Leicht abkühlen lassen, dann in warme, sterilisierte Gläser füllen und mit Pergamentpapier abdecken. Nach dem Abkühlen mit Zellophan oder Schraubdeckeln verschließen, beschriften und kühl aufbewahren.

Tip: Freunde von Ingwer können nach dem Eindicken noch etwas klein geschnittenen eingelegten Ingwer unter die Marmelade rühren.

1.14 Apple Butter (Apfelgelee)

Zutaten:

1½ kg	Kochäpfel (Boskop oder eine andere pektinreiche Sorte)
1 l	lieblicher Cidre oder Apfelsaft
125 ml	Wasser
125 ml	Zitronensaft
2 Eßlöffel	abgeriebene Zitronenschale
2	Zimtstangen, leicht zersplittert
ca. 500 g	Zucker (je nach Musmenge)

ergibt ca. 1 kg

Zubereitung:

Die Äpfel in kleine Stücke schneiden (inklusive Schale und Kerngehäuse). Druckstellen heraus schneiden. In einen großen Topf geben, dann Cidre (oder Apfelsaft), Wasser, Zitronensaft, Zitronenschale und Zimt zufügen. Aufkochen, dann die Hitze reduzieren und 30 Minuten köcheln, bis die Äpfel zerkocht sind. Zwischendurch umrühren. Die Zimtstangen herausnehmen und wegwerfen. Die Apfelmischung passieren, dann abmessen und wieder in den ausgespülten Topf füllen. Auf 500 ml Mus 300 g Zucker geben. Bei geringer Hitze ständig rühren, bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat. Weitere 15–20 Minuten kochen, bzw. bis die Masse cremig ist.

In warme, sterilisierte Gläser füllen und mit Pergamentpapier abdecken. Nach dem Abkühlen mit Zellophan oder Schraubdeckeln verschließen, beschriften und kühl aufbewahren.

Tip: An einem kühlen dunklen Ort bis zu 3 Monate haltbar. Nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern und innerhalb von 10 Tagen verzehren. Statt Kochäpfel können Holzäpfel oder Fallobst verwendet werden. Holzäpfel müssen jedoch 1 Stunde köcheln. Zimt kann man durch frische Ingwerwurzel ersetzen.

1.15 Pflaumenmus

Zutaten:

1½ kg	reife Pflaumen, gewaschen, entsteint und halbiert
500 ml	Wasser
2 Eßlöffel	abgeriebene Orangenschale
250 ml	frisch gepreßter Orangensaft
1½ Teelöffel	gemahlener Zimt
ca. 1 kg	Zucker (je nach Musmenge)

ergibt ca. 700 g

Zubereitung:

Pflaumen und Wasser in einem großen Topf aufkochen. Die Hitze reduzieren und 40–50 Minuten köcheln, bis die Pflaumen sehr weich sind und zusammenfallen. Etwas abkühlen lassen, dann passieren und die Musmenge abmessen. Wieder in den ausgespülten Topf füllen.

Orangenschale, Saft und Zimt zufügen und 10 Minuten leicht kochen. Auf 500 ml Mus 300 g Zucker geben. Bei geringer Hitze häufig rühren, bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat. Aufkochen und weiterköcheln, bis die Masse eindickt und cremig ist.

In warme, sterilisierte Gläser füllen und mit Pergamentpapier abdecken. Nach dem Abkühlen verschließen und beschriften. Dieses Pflaumenmus ist an einem kühlen dunklen Ort bis zu 3 Monate

haltbar. Nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern und innerhalb von 2 Wochen verzehren.

Tip: Beim ersten Kochen können Sie einige Zweige frischen Rosmarin, Thymian oder Salbei zu den Pflaumen geben. Vor dem Passieren entfernen. So paßt das Mus noch besser zu kalten und warmen Fleischgerichten.

1.16 Omas Pflaumenmus

Zutaten:

5 kg	Pflaumen
1 kg	Zucker
100 ml	Weinessig
6	ganze Sternanis
10 g	Zimt
$\frac{1}{2}$ Päckchen	Pflaumenmusgewürz

Zubereitung:

Pflaumen waschen, entsteinen. Mit Zucker und Weinessig vermischen und etwa 12 Stunden Saft ziehen lassen.

In einen backofengeeigneten Bräter geben und im Ofen ca. 10 Stunden bei 150° C eindicken lassen.

Eine halbe Stunde vor Garende die Gewürze zugeben. Rühren ist nicht notwendig.

Wer die Pflaumenschale nicht mag, kann das Mus am Garende mit dem Pürierstab zerkleinern (vorher Sternanis entfernen). Pflaumenmus sofort in vorbereitete Gläser abfüllen und verschließen.

Kapitel 2

Marmeladen und Gelees

2.1 Ananas-Konfitüre

Zutaten:

1	Ananas ($1\frac{1}{2}$ kg, geputzt 800 g)
200 g	Rohrzucker (ersatzweise Haushaltszucker)
2	Bio-Limetten
5	Ingwerpflaumen in Sirup (aus dem Asia-Laden)
2 Teelöffel	Agar-Agar
$\frac{1}{2}$ Teelöffel	Ingwerpulver

Reicht für 2 Gläser á 300 ml

2 Monate Haltbarkeit

Pro Glas ca. 690 kcal, 2 g Eiweiß, 1 g Fett, 162 g Kohlenhydrate

Zubereitung:

Von der Ananas das Grün abschneiden. Die Ananas längs vierteln, schälen und den harten Strunk herausschneiden. Die Augen großzügig entfernen. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Hälfte der Ananasstückchen im Mixer pürieren und mit den Ananasstückchen und dem Zucker in einem Topf vermischen.

Die Limetten heiß waschen und trockentupfen. Die Schale abreiben, den Saft auspressen. Die Ingwerpflaumen in feine Streifen schneiden. Ingwerstreifen, Limettenschale und -saft zu der Ananasmasse geben und zugedeckt 2 Stunden ziehen lassen.

Das Agar-Agar mit 2 Eßlöffel Wasser verrühren. Die Fruchtmasse unter Rühren zum Kochen bringen. Agar-Agar unterrühren und alles noch 5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Ingwerpulver unterrühren. Die Konfitüre in heiß ausgespülte Gläser füllen und verschließen.

2.2 Bananen-Kiwi-Konfitüre

Zutaten:

600 g	reife Kiwi (6 Stück)
4	Bananen (geschält 400 g)
1	Bio-Limette
250 ml	Maracujanektar
250 g	Gelierzucker 3:1

Reicht für 2 Gläser á 500 ml

6 Monate Haltbarkeit

Pro Glas ca. 895 kcal, 5 g Eiweiß, 2 g Fett, 208 g Kohlenhydrate

Zubereitung:

Die Kiwis schälen und klein würfeln. Die Bananen schälen, längs halbieren, die Hälften in feine Scheiben schneiden. Die Limette heiß waschen und trockentupfen. Die Schale abreiben, den Saft auspressen.

Die Früchte mit Limettensaft und -schale, Maracujanektar und Gelierzucker in einem Topf gut vermischen. Zugedeckt 2 Stunden ziehen lassen.

Die Fruchtmischung unter Rühren aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei ständig weiterrühren. Gelierprobe nicht vergessen. Die Konfitüre in heiß ausgespülte Gläser füllen und verschließen.

2.3 Erdbeer-Konfitüre

Zutaten:

- 1 kg kleine Erdbeeren
- 1 kg Gelierzucker 1:1
- 1 Apfel
- 1 Teelöffel abgeriebene Bio-Orangenschale
- 2 Eßlöffel Orangenlikör

Reicht für 4 Gläser á 250 ml

12 Monate Haltbarkeit

Pro Glas ca. 618 kcal, 2 g Eiweiß, 1 g Fett, 149 g Kohlenhydrate

Zubereitung:

Die Erdbeeren putzen, waschen. Größere Früchte halbieren. Erdbeeren mit Gelierzucker mischen und zugedeckt 12 Stunden ziehen lassen. Die Erdbeeren grob zerdrücken, beiseite stellen.

Den Apfel schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen, Apfel fein reiben, mit der Orangenschale in den Topf geben, unter Rühren aufkochen und 2 Minuten sprudelnd kochen lassen. Erdbeeren dazugeben und noch weitere 2 Minuten kochen lassen, dabei immer wieder umrühren. Gelierprobe nicht vergessen. Orangenlikör nach Belieben unterrühren.

2.4 Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre

Zutaten:

- 500 g Erdbeeren
- 700 g roter Rhabarber (geputzt 500 g)
- 3 Eßlöffel Agavendicksaft (aus dem Reformhaus oder aus dem Bioladen)
- 500 g Gelierzucker 2:1
- 1 Banane

Reicht für 4 Gläser á 250 ml

12 Monate Haltbarkeit

Pro Glas ca. 1120 kcal, 2 g Eiweiß, 1 g Fett, 269 g Kohlenhydrate

Zubereitung:

Die Erdbeeren waschen, putzen und klein würfeln. Rhabarber putzen, wenn nötig, entfädeln und

in kleine Würfel schneiden. Alles in einen Topf geben, mit Agavendicksaft und Gelierzucker vermischen. Zugedeckt 2 Stunden ziehen lassen.

Die Banane schälen, in dünne Scheiben schneiden, zur Fruchtmischung geben. Unter Rühren aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe nicht vergessen. Die Konfitüre in heiß ausgespülte Gläser füllen und verschließen.

2.5 Erdbeer-Kirsch-Konfitüre

Zutaten:

750 g	Erdbeeren
450 g	Kirschen (geputzt 250 g)
1	Vanilleschote
500 g	Gelierzucker 2:1
1 Eßlöffel	Kirschlikör (nach Belieben)

Reicht für 4 Gläser á 250 ml

12 Monate Haltbarkeit

Pro Glas ca. 605 kcal, 2 g Eiweiß, 1 g Fett, 145 g Kohlenhydrate

Zubereitung:

Die Erdbeeren putzen, waschen und klein würfeln. Die Kirschen waschen, entkernen und halbieren. Vanilleschote halbieren, längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen und mit der Schote, dem Gelierzucker und den Früchten in einem Topf vermischen. Zugedeckt 2 Stunden ziehen lassen.

Die Fruchtmischung unter Rühren aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe nicht vergessen. Likör nach Belieben unterrühren. Konfitüre in heiß ausgespülte Gläser füllen, jeweils 1 Stückchen Vanilleschote mit ins Glas geben. Gläser sofort verschließen.

2.6 Pfirsich-Konfitüre mit Rosmarin

Zutaten:

1,2 kg	gelbe Pfirsiche (entsteint 1 kg)
1 kleiner Zweig	frischer Rosmarin
1	Bio-Zitrone
500 g	Gelierzucker 2:1
1 Eßlöffel	Vanillelikör (nach Belieben)

Reicht für 4 Gläser á 250 ml

12 Monate Haltbarkeit

Pro Glas ca. 618 kcal, 2 g Eiweiß, 0 g Fett, 150 g Kohlenhydrate

Zubereitung:

Die Pfirsiche waschen, halbieren und entsteinen. Die Hälften in schmale Spalten schneiden. Rosmarin waschen, die Nadeln abzupfen und fein hacken. Die Zitrone waschen und trockentupfen. 1 Teelöffel Schale abreiben, Saft auspressen.

Pfirsiche, Rosmarin, Zitronenschale und -saft mit dem Zucker in einem Topf vermischen. Zugedeckt 3 Stunden ziehen lassen.

Die Fruchtmischung unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Gelierprobe nicht vergessen. Vanillelikör nach Belieben unterrühren. Die Konfitüre in heiß ausgespülte Gläser füllen und verschließen.

2.7 Nektarinen-Pfirsich-Konfitüre

Zutaten:

1 kg	Nektarinen (entsteint 750 g)
700 g	Pfirsiche (entsteint 500 g)
2 Eßlöffel	Zitronensaft
250 ml	Holunderblütensirup (siehe Seite 29)
500 g	Gelierzucker 3:1

Reicht für 4 Gläser á 250 ml

12 Monate Haltbarkeit

Pro Glas ca. 850 kcal, 3 g Eiweiß, 0 g Fett, 208 g Kohlenhydrate

Zubereitung:

Die Nektarinen und Pfirsiche waschen, halbieren und entsteinen. Die Hälften der Früchte in kleine Würfel schneiden.

Die Früchte mit Zitronensaft, Holunderblütensirup und Gelierzucker mischen. Zugedeckt 2 Stunden ziehen lassen. Ab und zu umrühren.

Die Fruchtmasse unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe nicht vergessen. Die Konfitüre in heiß ausgespülte Gläser füllen und sofort verschließen.

2.8 Brombeergelee mit Zitronengras

Zutaten:

1,2 kg	Brombeeren
3 Stängel	Zitronengras
ca. 200 ml	Fruchtsaft (z.B. naturtrüber Birnensaft)
1	Vanilleschote
1 Päckchen	Zitronensäure (5 g)
1 kg	Gelierzucker 1:1

Reicht für 6 Gläser á 250 ml

12 Monate Haltbarkeit

Pro Glas ca. 775 kcal, 3 g Eiweiß, 2 g Fett, 183 g Kohlenhydrate

Zubereitung:

Die Brombeeren verlesen und vorsichtig abbrausen. Mit 300 ml Wasser in einem Topf geben, zum Kochen bringen und die Brombeeren zugedeckt 4–6 Minuten kochen lassen.

Das Zitronengras waschen. Die Enden abschneiden. Die inneren mittleren Teile zuerst in Ringe schneiden, danach sehr fein hacken.

Ein Sieb mit einem Tuch über einen Topf hängen. Beeren hineingießen und den Saft abtropfen lassen. Das Tuch zusammendrehen und auspressen, bis kein Saft mehr austritt. Brombeersaft mit Fruchtsaft, Zitronengras, Vanilleschote, Zitronensäure und dem Gelierzucker in einen Topf geben. Die Fruchtmasse aufkochen und unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe

nicht vergessen. Vanillestange entfernen. Das Gelee in heiß ausgespülte Gläser füllen und gut verschließen.

2.9 Traubengelee

Zutaten:

1½ kg	grüne Weintrauben
2 Eßlöffel	Zitronensaft
200 ml	trockener Weißwein
1 kg	Gelierzucker 1:1

Reicht für 5 Gläser á 200 ml

12 Monate Haltbarkeit

Pro Glas ca. 1010 kcal, 2 g Eiweiß, 1 g Fett, 251 g Kohlenhydrate

Zubereitung:

Die Weintrauben waschen, von den Stielen zupfen, in einen Topf geben, ganz kurz pürieren oder zerdrücken und mit 100 ml Wasser kurz aufkochen und 8–10 Minuten köcheln lassen. Ein Sieb mit einem sauberen Tuch auslegen. Die Fruchtmasse hineingießen und das Tuch so lange zusammenrehen, bis kein Saft mehr austritt.

800 ml Saft abmessen, mit Zitronensaft, Weißwein und Gelierzucker in einen Topf geben, zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe nicht vergessen. Gelee in heiß ausgespülte Gläser füllen und verschließen.

2.10 Zwetschgenmus

Zutaten:

2,2 kg	Zwetschgen oder Pflaumen (entsteint 2 kg)
500 g	Krümekandis
1	Zimtstange
3	Nelken
3 Eßlöffel	Zwetschgenwasser (nach Belieben)

Reicht für 3 Gläser á 300 ml

12 Monate Haltbarkeit

Pro Glas ca. 1020 kcal, 4 g Eiweiß, 1 g Fett, 235 g Kohlenhydrate

Zubereitung:

Die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen, mit dem Krümekandis mischen und zugedeckt 3 Stunden ziehen lassen.

Die Zwetschgen zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze 30 Minuten köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren. Abkühlen lassen und durch ein Sieb streichen.

Den Backofen auf 160° C vorheizen. Das Zwetschgenpüree mit Zimtstange und Nelken in eine große ofenfeste Form füllen und im Ofen (Mitte) in 6 Stunden dicklich einkochen lassen. Dabei immer wieder umrühren. Die Zimtstange und Nelken entfernen. Das Mus in heiß ausgespülte Gläser füllen. Zwetschgenwasser nach Belieben darüber träufeln und verschließen.

2.11 Apfelgelee

Zutaten:

1 $\frac{1}{2}$ kg	säuerliche, nicht zu reife Äpfel (z.B. Cox Orange)
ca. 200 ml	Cidre (ersatzweise Wasser)
250 g	Gelierzucker 3:1
1	Zitrone
1	Vanilleschote

Reicht für 4 Gläser á 250 ml

12 Monate Haltbarkeit

Pro Glas ca. 490 kcal, 1 g Eiweiß, 1 g Fett, 119 g Kohlenhydrate

Zubereitung:

Die Äpfel waschen und mit dem Kerngehäuse vierteln. Die Äpfel mit 500 ml Wasser zugedeckt bei schwacher Hitze in 20 Minuten weich kochen.

Ein Sieb mit einem Tuch auslegen und über einen Topf hängen. Äpfel hineingießen, den Saft 12 Stunden abtropfen lassen. Das Tuch zusammendrehen und auspressen. Mit Cidre oder Wasser auf 1 Liter auffüllen und mit Gelierzucker in einem Topf mischen. Die Zitrone auspressen. Zitronensaft und Vanilleschote zur Apfelsaftmischung geben.

Die Mischung unter Rühren aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe nicht vergessen. Vanilleschote entfernen und vierteln. Das Gelee in heiß ausgespülte Gläser füllen, jeweils 1 Stück Vanilleschote ins Glas geben und verschließen.

2.12 Quittengelee

Zutaten:

1 $\frac{1}{2}$ kg	Quitten
1	Zitrone
2	Orangen
1 kg	Gelierzucker 1:1

Reicht für 4 Gläser á 250 ml

12 Monate Haltbarkeit

Pro Glas ca. 1160 kcal, 2 g Eiweiß, 2 g Fett, 280 g Kohlenhydrate

Zubereitung:

Die Quitten mit einem Tuch abreiben. Blüten und Stielansatz entfernen. Die Quitten mit der Schale und dem Kerngehäuse zuerst in Viertel, danach nochmals quer durchschneiden.

Die Zitrone auspressen, Saft mit den Quittenstücken und ca. 1 $\frac{1}{4}$ Liter Wasser in einen Topf geben. Zugedeckt in 45 Minuten weich kochen. Ein Sieb mit einem Tuch auslegen und über einen Topf hängen. Die Quitten hineingießen, den Saft 12 Stunden (über Nacht) abtropfen lassen. Das Tuch zusammendrehen und auspressen.

Die Orangen auspressen und den Quittensaft mit dem Orangensaft auf 1 Liter auffüllen. Zusammen mit dem Gelierzucker in einem Topf vermischen. Die Mischung unter Rühren aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe nicht vergessen. Das Quittengelee in heiß ausgespülte Gläser füllen und verschließen.

2.13 Winterkonfitüre

Zutaten:

100 g	getrocknete Feigen
100 g	getrocknete Datteln
100 g	getrocknete Aprikosen
3 Eßlöffel	Agavendicksaft (aus dem Reformhaus), ersatzweise 2 Eßlöffel Honig oder Ahornsi- rup
150 ml	naturtrüber Birnensaft (ersatzweise Apfelsaft)
700 g	Äpfel (geputzt 500 g)
700 g	Birnen (geputzt 500 g)
500 g	Gelierzucker 2:1

Reicht für 4 Gläser á 250 ml

12 Monate Haltbarkeit

Pro Glas ca. 890 kcal, 4 g Eiweiß, 1 g Fett, 218 g Kohlenhydrate

Zubereitung:

Die Feigen, Datteln und Aprikosen klein würfeln. Früchte im Agavendicksaft und Birnensaft in einem Topf erwärmen und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Die Äpfel und Birnen schälen, vierteln, dabei das Kerngehäuse entfernen. Die Viertel quer in Scheiben schneiden und mit dem Gelierzucker zur Trockenfruchtmischung geben. Zugedeckt 2 Stunden ziehen lassen.

Die Fruchtmischung unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Nach der Gelierprobe in heiß ausgepülte Gläser füllen und verschließen. Kühl aufbewahren.

Gut als Füllung für Bratäpfel.

Kapitel 3

Marmeladen und Gelees II

3.1 Pannenhilfe

Gegen trübes Gelee: Gelee wird trüb, wenn Sie naturtrüben Saft verwenden oder die Früchte zu stark auspressen. Wer das vermeiden will, muß die Geduld aufbringen, die Früchte wirklich über Nacht abtropfen zu lassen und dann nur leicht auszupressen.

Wenn's nicht fest wird: Konfitüren aus Früchten mit wenig natürlichem Pektingehalt, z.B. Melonen, brauchen etwas länger, um fest zu werden. Außerdem dauert das Festwerden im Glas ohnehin mehrere Stunden. Ist die Konfitüre im Glas allerdings auch nach einigen Tagen noch flüssig, hilft nur eins: wieder in den Topf damit, etwas Gelierzucker dazu und noch einmal kochen lassen.

Wenn's zu fest wird: Viel können Sie nicht mehr machen, streichen läßt sich die Konfitüre trotzdem noch. Einzige Möglichkeit: die Konfitüre, die Sie sofort essen möchten, in einem Schälchen mit etwas Saft verrühren und verdünnt auf den Frühstückstisch stellen.

Einfüllen: Egal, ob Konfitüre oder Gelee, eingefüllt wird beides immer kochend heiß. Dann die Gläser sofort verschließen und kurz auf den Kopf stellen. Dadurch bildet sich ein Vakuum in den Gläsern. Und so verteilen sich enthaltene Fruchtstückchen schön gleichmäßig.

Lagern: Alle Gläser sollten Sie für den besseren Überblick beschriften: Inhalt und Einfülldatum draufschreiben. Nach dem Abkühlen der Gläser zum Aufbewahren in den kühlen und dunklen Keller stellen. Die meisten Konfitüren halten sich ein Jahr. Abweichende Haltbarkeitshinweise finden Sie bei den Rezepten.

Schimmel: Wurde die Konfitüre, auf der sich Schimmel gebildet hat, mit viel Zucker gemacht oder mit Gelierzucker und Konservierungsmitteln, können Sie die obere Schicht großzügig abheben und den Rest rasch verbrauchen. Wenn die Konfitüre wenig Zucker enthält, muß der ganze Glasinhalt in den Abfall — der Gesundheit zuliebe.

3.2 Konfitüre aus TK-Beeren

Zutaten:

1 Paket	TK-Beeren (gemischt; 300 g)
$\frac{1}{8}$ l	trockener Rotwein
215 g	Gelierzucker (2 Teile Frucht, 1 Teil Zucker)
1 Eßlöffel	Zitronensaft

Reicht für 2 Gläser á 300 ml

1 Jahr Haltbarkeit

Zubereitung:

Die Beeren mit Rotwein in einem Topf bei mittlerer Hitze auftauen lassen.

Gelierzucker und Zitronensaft untermischen, alles bei mittlerer Hitze offen 4 Minuten kochen lassen.

Die Gelierprobe machen. Die Konfitüre in heiß ausgespülte Gläser mit Twist-Off-Deckeln füllen und sofort verschließen. Kühl aufbewahren.

3.3 Rohe Himbeerkonfitüre

Zutaten:

200 g	frische aromatische Himbeeren
200 g	Gelierzucker (1:1)
2–3 Zweige	Zitronenmelisse

Reicht für 2 Gläser á 200 ml

2–4 Wochen Haltbarkeit

Zubereitung:

Die Himbeeren nicht waschen, sondern nur verlesen. Mit Gelierzucker 15 Minuten durchmischen, bis die Masse fester wird.

Inzwischen die Melisse waschen und trockenschwenken und die Blättchen grob hacken. Zur Konfitüre geben und noch kurz weitermischen.

Die Konfitüre in heiß ausgespülte Gläser mit Twist-Off-Deckeln füllen und sofort verschließen. Im Kühlschrank aufbewahren.

3.4 Erdbeer-Konfitüre II

Zutaten:

1 kg	Erdbeeren
500 g	Gelierzucker (2:1)
2 Eßlöffel	Zitronensaft
2 Eßlöffel	Orangenlikör (z.B. „Grand Marnier“)

Reicht für 6 Gläser á $\frac{1}{4}$ l

1 Jahr Haltbarkeit

Zubereitung:

Die Erdbeeren vorsichtig waschen und mit Küchenpapier trockentupfen. Die Kelchblätter herauszupfen oder -schneiden und die Beeren in sehr kleine Stücke schneiden.

Die Früchte in einem Topf mit dem Gelierzucker mischen und 2 Stunden lang Saft ziehen lassen. Dabei immer mal wieder durchrühren. Danach die Früchte mit dem Kartoffelstampfer etwas zerdrücken.

Die Masse mit Zitronensaft und Likör mischen und unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Die Konfitüre bei mittlerer Hitze unter Rühren 4 Minuten kochen lassen, bis sie geliert.

Die Gelierprobe machen. Die Konfitüre in heiß ausgespülte Gläser mit Twist-Off-Deckeln füllen und verschließen. Kühl aufbewahren.

3.5 Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre II

Zutaten:

700 g Erdbeeren
300 g Rhabarber
500 g Gelierzucker (2:1)

Reicht für 6 Gläser á $\frac{1}{4}$ l
1 Jahr Haltbarkeit

Zubereitung:

Die Erdbeeren vorsichtig waschen und mit Küchenpapier trockentupfen. Die Kelchblätter herauszupfen oder -schneiden und die Beeren in kleine Stücke schneiden. Den Rhabarber waschen, die Enden abschneiden. Wenn sich Fäden lösen, diese gleich mit abziehen. Die Rhabarberstangen in dünne Scheiben schneiden.

Die Früchte in einem Topf gut mit dem Gelierzucker mischen und 2 Stunden lang Saft ziehen lassen. Dabei immer mal wieder durchrühren. Danach die Früchte mit einem Kartoffelstampfer etwas zerdrücken.

Die Masse unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Die Konfitüre bei mittlerer Hitze unter Rühren 4 Minuten kochen lassen, bis sie geliert.

Die Gelierprobe machen. Die Konfitüre in heiß ausgespülte Gläser mit Twist-Off-Deckeln füllen und verschließen. Kühl aufbewahren.

3.6 Johannisbeergelee mit Cassis

Zutaten:

1 kg Johannisbeeren (am besten schwarz, rot und weiß gemischt)
100 ml Cassis (Likör aus schwarzen Johannisbeeren)
450 g Gelierzucker (2:1)

Reicht für 6 Gläser á $\frac{1}{4}$ l
1 Jahr Haltbarkeit

Zubereitung:

Die Johannisbeeren waschen, mit den Rispen in einen Topf füllen und 300 ml Wasser angießen. Das Wasser zum Kochen bringen, die Beeren zugedeckt 5 Minuten kochen lassen. Ein Sieb mit einem frischen Tuch auslegen und über eine Schüssel hängen. Die Beeren hineingießen und den Saft abtropfen lassen. Das Tuch zusammendrehen und kräftig ausdrücken, bis kein Saft mehr austritt.

Den Saft mit Cassis mischen, mit Wasser auf 1 Liter auffüllen und wieder in den Topf gießen. Den Gelierzucker untermischen. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Die Masse unter Rühren 4 Minuten kochen lassen, bis sie geliert.

Die Gelierprobe machen. Das Johannisbeergelee in heiß ausgespülte Gläser mit Twist-Off-Deckeln füllen und sofort verschließen. Kühl aufbewahren.

3.7 Holundergelee mit Krokant

Zutaten:

1 kg	reife Holunderbeeren
100 g	gehäutete Mandeln
50 g	Zucker
500 g	Gelierzucker (2:1)
2 Eßlöffel	Zitronensaft

Reicht für 6 Gläser á $\frac{1}{4}$ l

1 Jahr Haltbarkeit

Zubereitung:

Die Holunderbeeren waschen, mit 300 ml Wasser zum Kochen bringen, die Beeren zugedeckt 5 Minuten kochen, dann etwas abkühlen lassen. Ein Sieb mit einem frischen Tuch auslegen und über eine Schüssel hängen. Die Beeren hineingießen und den Saft abtropfen lassen. Das Tuch zusammenrehen, bis kein Saft mehr austritt.

Die Mandeln fein hacken. Den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen, bis er flüssig und leicht gebräunt ist. Die Mandeln untermischen und goldbraun werden lassen. Auf einem Teller beiseite legen.

Holundersaft mit Wasser auf 1 Liter auffüllen und wieder in den Topf gießen. Gelierzucker und Zitronensaft untermischen. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Das Gelee unter Rühren 4 Minuten kochen lassen, Mandeln unterziehen.

Die Gelierprobe machen. Das Gelee in heiß ausgespülte Gläser mit Twist-Off-Deckeln füllen, sofort verschließen. Kühl aufbewahren.

3.8 Stachelbeer-Holunder-Konfitüre

Zutaten:

1 kg	Stachelbeeren
1 Eßlöffel	Zitronensaft (nur, wenn die Beeren sehr süß sind)
$\frac{1}{2}$ l	Holunderblütensirup (siehe Seite 29)
ca. 150 g	Zucker (je nachdem, wie sauer oder süß die Beeren sind)
2 Teelöffel	Apfelpektin (aus dem Reformhaus)

Reicht für 6 Gläser á $\frac{1}{4}$ l

6 Monate Haltbarkeit

Zubereitung:

Die Stachelbeeren vorsichtig waschen, dann die Blüten- und Stielansätze abknipsen. Eventuell den Zitronensaft mit Stachelbeeren und Holunderblütensirup, Zucker und Pektin in einem Topf bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen.

Die Beeren zugedeckt bei mittlerer Hitze 15 Minuten kochen lassen, bis sie schön weich sind. Mit einem Holzlöffel durchrühren, damit sie etwas zerfallen.

Die Gelierprobe machen. Die Stachelbeerkonfitüre in heiß ausgespülte Gläser mit Twist-Off-Deckeln füllen und sofort verschließen.

3.9 Brombeer-Konfitüre mit Rosmarin

Zutaten:

1 kg Brombeeren
500 g Gelierzucker (2:1)
1 unbehandelte Zitrone (ersatzweise Orange)
2 Zweige frischer Rosmarin

Reicht für 6 Gläser á $\frac{1}{4}$ l

1 Jahr Haltbarkeit

Zubereitung:

Die Brombeeren vorsichtig waschen und mit Küchenpapier trockentupfen. Die Früchte in einem Topf mit dem Gelierzucker mischen und 2 Stunden lang Saft ziehen lassen. Dabei immer mal wieder durchrühren.

Die Brombeeren mit dem Kartoffelstampfer etwas zerdrücken. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen. Die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Den Rosmarin waschen, trockenschwenken und die Nadeln grob hacken. Mit dem Zitronensaft und der -schale zu den Brombeeren geben. Die Masse unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Die Konfitüre bei mittlerer Hitze unter Rühren 4 Minuten kochen lassen, bis sie geliert.

Die Gelierprobe machen. Die Konfitüre in heiß ausgespülte Gläser mit Twist-Off-Deckeln füllen und sofort verschließen. Die Konfitüre kühl aufbewahren.

3.10 Apfelsaftgelee mit Minze

Zutaten:

350 ml naturtrüber Apfelsaft
2 Eßlöffel Calvados (nach Belieben)
150 g Gelierzucker (2:1)
ein paar Zweige frische Minze

Reicht für 2 Gläser á $\frac{1}{4}$ l

Zubereitung:

Den Apfelsaft nach Belieben mit Calvados und Gelierzucker in einem Topf mischen und unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen.

Die Minze in feine Streifen schneiden. Apfelsaft unter Rühren 4 Minuten kochen lassen. Die Gelierprobe machen.

Die Minze untermischen, alles aufkochen lassen. Das Gelee sofort in heiß ausgespülte Gläser mit Twist-Off-Deckeln füllen und sofort verschließen.

3.11 Birnensaftgelee mit Mohn

Zutaten:

2 Eßlöffel Mohnsamen
50 ml Williams Birnengeist (ersatzweise Birnensaft)
350 ml naturtrüber Birnensaft
150 g Gelierzucker (2:1)

Reicht für 2 Gläser á $\frac{1}{4}$ l

Zubereitung:

Den Mohn im Blitzhacker mahlen. Mit 50 ml Wasser und Birnengeist zum Kochen bringen. Auf der abgeschalteten Kochfläche zugedeckt quellen lassen.

Den Birnensaft mit Gelierzucker bei starker Hitze zum Kochen bringen. Den Mohn untermischen, bei mittlerer Hitze 4 Minuten kochen lassen, bis alles geliert.

Die Gelierprobe machen. Das Gelee sofort in Gläser füllen und verschließen.

3.12 Birnen-Rotwein-Konfitüre

Zutaten:

900 g	saftige Birnen
1 große	Zitrone
500 g	Gelierzucker (2:1)
$\frac{1}{4}$ l	trockener Rotwein
1 kräftige Prise	Zimt gemahlen
1 kräftige Prise	Nelken gemahlen
1 kräftige Prise	Piment gemahlen

Reicht für 6 Gläser á $\frac{1}{4}$ l

1 Jahr Haltbarkeit

Zubereitung:

Die Birnen schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und sehr klein würfeln. Den Saft der Zitrone auspressen, mit Birnen und Zucker mischen und über Nacht Saft ziehen lassen.

Am nächsten Tag den Wein dazugießen. Zimt, Nelken und Piment untermischen. Alles bei starker Hitze unter Rühren zum Kochen bringen, bei mittlerer Hitze 4 Minuten kochen lassen.

Die Gelierprobe machen. Die Konfitüre in heiß ausgespülte Gläser mit Twist-Off-Deckeln füllen und sofort verschließen.

3.13 Quittengelee II

Zutaten:

2 kg	Quitten
2	unbehandelte Zitronen
500 g	Gelierzucker (2:1)

Reicht für 6 Gläser á $\frac{1}{4}$ l

1 Jahr Haltbarkeit

Zubereitung:

Die Quitten mit einem feuchten Tuch abreiben, um den Flaum zu entfernen. Die Quitten mit den Kerngehäusen in Stücke schneiden und in einen Topf legen. Die Zitronen heiß waschen und die Schale spiralförmig abschneiden. Mit 1 Liter Wasser zu den Quitten geben und zum Kochen bringen.

Die Quitten bei schwacher Hitze zugedeckt 45 Minuten musig kochen lassen.

Ein Sieb mit einem sauberen Tuch auskleiden und über eine Schüssel hängen. Die Quittenmasse

hineinfüllen und den Saft über Nacht abtropfen lassen. Am nächsten Tag das Tuch zusammendrehen; nicht zu fest, sonst wird das Gelee trüb.

Den Saft der Zitronen auspressen. Mit dem Quittensaft mischen und mit Wasser auf 1 Liter auffüllen. Den Gelierzucker untermischen und alles zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze 4 Minuten kochen lassen.

Die Gelierprobe machen. In heiß ausgespülte Gläser füllen und verschließen.

3.14 Quittenmus

Zutaten:

2 kg Quitten
1 Zitrone
1 Prise Zimt gemahlen
1 Prise Nelken gemahlen
400 g Gelierzucker (2:1)

Reicht für 6 Gläser á $\frac{1}{4}$ l

1 Jahr Haltbarkeit

Zubereitung:

Die Quitten mit einem feuchten Tuch abreiben, um den Flaum zu entfernen. Die Quitten vierteln, schälen und von den Kerngehäusen befreien. Einige Kerne herauslösen und in ein kleines Tuch binden.

Mit 300 ml Wasser zu den Quitten geben und erhitzen. Die Quitten bei schwacher Hitze zugedeckt $1\frac{1}{2}$ Stunden garen, bis sie schön weich sind. Zwischendurch vorsichtig umrühren, damit nichts anbrennt.

Das Tuch mit den Kernen aus dem Topf fischen. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Quitten mit dem Pürierstab pürieren. Zitronensaft, Zimt, Gewürznelken und Gelierzucker zum Mus geben und alles 4 Minuten kochen lassen.

Die Gelierprobe machen. Das Quittenmus in heiß ausgespülte Gläser mit Twist-Off-Deckeln füllen und sofort verschließen.

3.15 Apfelgelee mit Limettenschale

Zutaten:

2 kg säuerliche Äpfel
3 Limetten
450 g Gelierzucker (2:1)

Reicht für 6 Gläser á $\frac{1}{4}$ l

1 Jahr Haltbarkeit

Zubereitung:

Die Äpfel waschen, trockenreiben und mit dem Kerngehäuse in Achtel schneiden.

Die Äpfel mit 1 Liter Wasser zum Kochen bringen. Zugedeckt bei schwacher Hitze 20 Minuten garen, bis die Äpfel wie Mus sind.

Ein Sieb mit einem Tuch auskleiden und über eine Schüssel hängen. Die Apfelmasse darin über Nacht abtropfen lassen. Am nächsten Tag das Tuch zusammendrehen; nicht zu fest.

Limetten heiß waschen und abtrocknen. Die Schale dünn abschneiden und in Streifen schneiden, den Saft auspressen. Apfel- und Limettensaft mischen und mit Wasser auf 1 Liter auffüllen. Saft und Limettenschale mit Gelierzucker mischen und unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Den Saft unter Rühren 4 Minuten kochen lassen. Die Gelierprobe machen. Das Gelee in heiß ausgespülte Gläser mit Twist-Off-Deckeln füllen und sofort verschließen.

3.16 Apfel-Zwetschgen-Konfitüre

Zutaten:
 600 g säuerliche Äpfel
 400 g Zwetschgen
 1 große Zitrone
 500 g Gelierzucker (2:1)
 $\frac{1}{8}$ l Cidre (ersatzweise naturtrüber Apfelsaft)
 2 Eßlöffel Ahornsirup

Reicht für 6 Gläser á $\frac{1}{4}$ l
 1 Jahr Haltbarkeit

Zubereitung:

Die Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und sehr klein würfeln. Die Zwetschgen waschen, entsteinen und ebenfalls klein schneiden. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Früchte mit Zitronensaft und Gelierzucker mischen und über Nacht Saft ziehen lassen.

Am nächsten Tag den Cidre und den Ahornsirup dazugeben. Alles bei starker Hitze zum Kochen bringen, bei mittlerer Hitze 4 Minuten kochen lassen.

Die Gelierprobe machen. Die Konfitüre in heiß ausgespülte Gläser mit Twist-Off-Deckeln füllen und sofort verschließen.

3.17 Birnenkraut

Zutaten:
 2 $\frac{1}{2}$ kg Birnen
 $\frac{1}{2}$ l naturtrüber Apfelsaft
 1 Prise Zimt gemahlen
 1 Prise Kardamom gemahlen

Reicht für 2 Gläser á 200 ml
 3 Monate Haltbarkeit

Zubereitung:

Die Birnen waschen und abtrocknen, alle schlechten Stellen entfernen. Die Birnen mit den Kerngehäusen in Stücke schneiden.

Die Birnenstücke mit Apfelsaft, Zimt und Kardamom in einem Topf mischen und zum Kochen bringen. Offen bei schwacher Hitze 1 Stunde köcheln lassen, bis sie musig geworden sind. Dabei immer mal wieder durchrühren.

Ein Sieb mit einem frischen Tuch auskleiden und über eine Schüssel hängen, die Birnenmasse hineingeben und über Nacht abtropfen lassen. Dann sehr gut ausdrücken.

Den Birnensaft in einen Topf gießen. Den Saft zum Kochen bringen und offen bei mittlerer Hitze in $1\frac{1}{2}$ Stunden einkochen lassen, bis er dickflüssig ist. Es bleibt nur etwa ein Drittel übrig. Das Birnenkraut in heiß ausgespülte Gläser mit Twist-Off-Deckeln füllen und sofort verschließen.

3.18 Einfache Aprikosen-Konfitüre

Zutaten:

100 g getrocknete Soft-Aprikosen
1,1 kg vollreife Aprikosen
1 große Zitrone (nur den Saft)
500 g Gelierzucker (2:1)

Reicht für 6 Gläser á $\frac{1}{4}$ l
1 Jahr Haltbarkeit

Zubereitung:

Getrocknete Aprikosen sehr klein würfeln. Frische Aprikosen waschen, entsteinen und ebenfalls klein schneiden. Beide mit Zitronensaft und Gelierzucker mischen und kurz Saft ziehen lassen. Alles bei starker Hitze unter Rühren zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze 4 Minuten kochen lassen. Die Gelierprobe machen. In heiß ausgespülte Gläser füllen und verschließen. Kühl aufbewahren.

3.19 Kirschkonfitüre mit Sherry

Zutaten:

1 kg Kirschen (am besten Sauerkirschen)
1 Vanilleschote
500 g Gelierzucker (2:1)
100 ml trockener Sherry

Reicht für 4 Gläser á $\frac{1}{4}$ l
1 Jahr Haltbarkeit

Zubereitung:

Die Kirschen waschen, entstielen, entsteinen und in einen Topf geben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen. Das Mark mit einem Messer herauskratzen, mit der Schote zu den Kirschen geben. Den Gelierzucker untermischen und die Kirschen 2–3 Stunden oder über Nacht Saft ziehen lassen.

Die Kirschen mit dem Kartoffelstampfer grob zerstampfen. Sherry dazugießen und alles bei starker Hitze unter Rühren zum Kochen bringen. Die Konfitüre bei mittlerer Hitze 4 Minuten kochen lassen.

Die Gelierprobe machen. Die Vanilleschote aus der Konfitüre fischen. Die Konfitüre in heiß ausgespülte Gläser mit Twist-Off-Deckeln füllen und verschließen.

3.20 Zwetschgenmus II

Zutaten:

2 kg	reife Zwetschgen
150 g	Zucker
4 Eßlöffel	Zwetschgenwasser (nach Belieben)
1 Prise	Zimt
1 Prise	schwarzer Pfeffer

Reicht für 4 Gläser á $\frac{1}{4}$ l

2 Monate Haltbarkeit

Zubereitung:

Die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen.

Die Zwetschgen in einem Topf zum Kochen bringen. Dann zugedeckt bei schwacher Hitze 2 Stunden garen, bis sie sehr weich sind. Dabei immer mal wieder durchrühren, damit nichts anbrennt.

Die Zwetschgen mit dem Pürierstab glatt pürieren. Zucker und Zwetschgenwasser, Zimt und Pfeffer dazugeben und offen 30 Minuten garen, bis die Masse dickflüssig ist.

Das Zwetschgenmus in heiß ausgespülte Gläser mit Twist-Off-Deckeln füllen und sofort verschließen.

3.21 Pfirsich-Zitronen-Konfitüre

Zutaten:

1,2 kg	Pfirsiche (etwa 10 Stück, geputzt knapp 1 kg)
500 g	Gelierzucker (2:1)
2	unbehandelte Zitronen
2 Eßlöffel	Limoncello (Zitronenlikör; nach Belieben)

Reicht für 6 Gläser á $\frac{1}{4}$ l

1 Jahr Haltbarkeit

Zubereitung:

Die Pfirsiche waschen und häuten. Bei ganz reifen läßt sich die Haut problemlos abziehen, andere kurz überbrühen, abschrecken und häuten. Die Pfirsiche halbieren, entsteinen und in kleine Würfel schneiden. Mit dem Zucker mischen und über Nacht Saft ziehen lassen.

Am nächsten Tag die Zitronen heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. 1 Zitrone so schälen, daß auch die weiße Haut mit entfernt wird. Das Zitronenfleisch aus den Trennwänden herauslösen und klein schneiden. Dabei alle Kerne aussortieren.

Zitronenfleisch und die -schale sowie eventuell den Limoncello zu den Pfirsichen geben und alles verrühren. Die Mischung bei starker Hitze unter Rühren zum Kochen bringen. Dann bei mittlerer Hitze 4 Minuten kochen lassen.

Die Gelierprobe machen. Die Konfitüre in heiß ausgespülte Gläser mit Twist-Off-Deckeln füllen und sofort verschließen.

3.22 Reineclauden-Konfitüre

Zutaten:

1,2 kg Reineclauden
500 g Gelierzucker (2:1)
3 Eßlöffel Zitronensaft

Reicht für 6 Gläser á $\frac{1}{4}$ l
1 Jahr Haltbarkeit

Zubereitung:

Die Reineclauden waschen, halbieren, entsteinen und in kleine Stücke schneiden. Mit dem Gelierzucker mischen und über Nacht Saft ziehen lassen.

Am nächsten Tag mit dem Zitronensaft mischen und bei starker Hitze unter Rühren zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze 4 Minuten kochen lassen, dabei immer mal wieder umrühren.

Die Gelierprobe machen. Die Konfitüre in heiß ausgespülte Gläser mit Twist-Off-Deckeln füllen und sofort verschließen. Die Konfitüre kühl aufbewahren.

3.23 Vier-Frucht-Konfitüre

Zutaten:

3 Pfirsiche (ca. 300 g)
4 Kiwis (ca. 340 g)
1 Banane (ca. 180 g)
4 frische Feigen (ca. 200 g)
1 Limette
1 unbehandelte Orange
500 g Gelierzucker (2:1)

Reicht für 6 Gläser á $\frac{1}{4}$ l
1 Jahr Haltbarkeit

Zubereitung:

Die Pfirsiche waschen oder häuten, halbieren und entsteinen. Die Kiwis schälen, halbieren und den harten Strunk am Stielansatz abschneiden. Die Banane schälen. Die Feigen waschen, vom Stielansatz befreien, vierteln und nur dann schälen, wenn die Schale sehr dick ist.

Alle Früchte in kleine Stücke schneiden. Die Früchte sollten zusammen etwa 900 Gramm wiegen. Die Limette und Orange heiß waschen und abtrocknen. Die Schale dünn abschneiden und fein hacken. Mit den Früchten und dem Gelierzucker mischen und über Nacht Saft ziehen lassen.

Am nächsten Tag den Saft von Limette und Orange auspressen, unter die Fruchtmischung mengen. Alles bei starker Hitze unter Rühren zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze 4 Minuten kochen lassen. Dabei immer mal wieder umrühren.

Die Gelierprobe machen. Die Konfitüre in heiß ausgespülte Gläser mit Twist-Off-Deckeln füllen und sofort verschließen. Die Konfitüre kühl aufbewahren.

3.24 Feigen-Rhabarber-Konfitüre

Zutaten:

150 g	getrocknete ungeschwefelte Feigen
500 g	Rhabarber
500 g	Zucker
2 Eßlöffel	Zitronensaft
2 Eßlöffel	Rum oder Whisky (nach Belieben)

Reicht für 5 Gläser á $\frac{1}{4}$ l

1 Jahr Haltbarkeit

Zubereitung:

Die Feigen waschen und in kleine Stücke schneiden. Den Rhabarber waschen, die Enden abschneiden. Wenn sich dabei Fäden lösen, diese gleich mit abziehen. Die Rhabarberstangen in schmale Scheiben schneiden.

Feigen und Rhabarber mit dem Zucker mischen und über Nacht Saft ziehen lassen.

Die Mischung in einem Topf füllen, Zitronensaft und eventuell Rum oder Whisky dazugeben. Alles zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze 15 Minuten kochen lassen, bis die Masse fester wird.

Die Gelierprobe machen. Die Konfitüre in heiß ausgespülte Gläser mit Twist-Off-Deckeln füllen und sofort verschließen.

Kapitel 4

Getränke

4.1 Holunderblütensirup

Zutaten:

12	große Dolden oder
2 Handvoll	Holunderblüten
1 l	abgekochtes kaltes Wasser
1 kg	Zucker
30 g	Zitronensäure (aus der Apotheke)
2	unbehandelte Zitronen

reicht für 1,8 Liter

Zubereitung:

Holunderblüten nach Tierchen absuchen, diese gegebenenfalls entfernen. Nicht zu sehr schütteln, damit der feine Staub an den Blüten bleibt.

Wasser, Zucker und Zitronensäure in ein großes Gefäß füllen, Blüten hineingeben und in die Flüssigkeit drücken. Zitronen in feine Scheiben schneiden, Oberfläche damit belegen. Mit einem Teller beschweren, damit alles von Flüssigkeit bedeckt ist.

Mit Folie abdecken, an einem kühlen Ort zwei Wochen durchziehen lassen. Zwischendurch immer wieder umrühren — der Zucker soll am Ende ganz aufgelöst sein.

Den Sirup durch ein feines Sieb abgießen und in heiß ausgespülte Flaschen füllen. Er ist kühl aufbewahrt mehrere Monate haltbar.

Tip: Mit Mineralwasser verdünnt, wird aus dem Sirup eine erfrischende Limonade. Ein Glas Sekt duftet mit einem kleinen Schuß Sirup wunderbar nach frischen Blüten. Obstsalat oder frischen Beeren verleiht der Saft ein ganz besonderes Aroma.

4.2 Holundersaft

Zutaten:

1 kg	Holunderbeeren
1 l	Wasser
300 g	Zucker

Zubereitung:

Beeren mit dem Wasser aufkochen, bis die Beeren platzen. Den Saft durch ein Tuch abtropfen lassen, Zucker zugeben und erneut aufkochen. Schaum abschöpfen. Den noch heißen Holunder-

saft in keimfreie Flaschen abfüllen.

4.3 Schlehenlikör

Zutaten:

- 1 kg reife Schlehenbeeren ¹
- 1 l Weingeist
- 250 g Zucker
- 1 Vanillestange

Zubereitung:

Schlehen waschen, gut verlesen und jede Beere mit einem Dorn zweimal anstechen. Beeren zusammen mit dem Weingeist in eine Flasche mit weitem Hals füllen und 6–8 Wochen an einem schattigen Platz stehen lassen.

Danach die Flüssigkeit filtern. Den Zucker und die Vanille mit einem Liter Wasser ca. eine Viertelstunde kochen und den Sirup mit dem Alkohol vermischen. Das Ganze in gut verschließbare Flaschen abfüllen und vor der ersten Kostprobe noch einige Monate lagern.

4.4 Ingwerlimonade

Zutaten:

- Eiswürfel
- 4–5 Minzeblätter
- 1 Teelöffel Ingwer
- 1 Dose Zitronenlimonade
- Mineralwasser

Zubereitung:

Glaskrug mit Eiswürfeln füllen, Minzeblätter quetschen und zerreißen. 2 Zentimeter Ingwer raspeln, Zitronenlimonade dazu und mit Mineralwasser auffüllen, umrühren.

4.5 Geeiste Himbeer-Limonade

Zutaten:

- $\frac{1}{2}$ Beutel Eiswürfel
- 1 Schälchen frische Himbeeren (oder TK)
- 100 ml Holunderblütensirup (siehe Seite 29)
- 5–6 Minzeblätter
- Mineralwasser

Zubereitung:

Außer Mineralwasser alles in den Mixer, bei laufendem Motor Mineralwasser dazu. Inhalt in einen Glaskrug, mit Mineralwasser auffüllen.

¹Beeren sollten den ersten Frost abbekommen haben oder die Beeren einfrieren

4.6 Hibiskus-Eistee

Zutaten:

2–3 Teebeutel	Hibiskus
750 ml	kochendes Wasser
1 Eßlöffel	Zucker
	Schale einer Clementine oder Orange oder Limette
	Eiswürfel
2 Stengel	Minze

Zubereitung:

Tee brühen, Zucker rein, Mit Sparschäler Schale der Clementine oder Orange/Limette abnehmen und in das Getränk. In abgekühlten Tee Eiswürfel und Minze geben.

4.7 St. Clement's Drink

Zutaten:

	Eiswürfel
3 Zweige	Minze
1	Zitrone
1	Orange
	eventuell Zucker
	Mineralwasser

Zubereitung:

Glaskrug mit Eiswürfeln füllen, Zitrone und Orange pressen, Zucker in den Krug, Mineralwasser dazu, umrühren.

Index

A

Äpfel 1, 14, 15, 23, 24
 Koch- 5, 7
 Agar-Agar 9
 Agavendicksaft 10, 15
 Ahornsirup 24
 Ananas 4, 9
 Apfel 10
 Apfelpektin 20
 Apfelsaft 2, 7, 15, 21, 24
 Aprikosen 3, 15, 25

B

Banane 3, 9, 10, 27
 Beeren 17
 Brom- 12, 21
 Erd- 5, 10, 11, 18, 19
 Him- 18, 30
 Holunder- 1, 2, 20, 29
 Johannis- 19
 Schlehen- 30
 Stachel- 20
 Birne 2, 15, 22, 24
 Birnensaft 2, 12, 15, 21
 Brombeeren 12, 21
 Brombeersaft 2
 Butter 6

C

Calvados 21
 Cassis 19
 Cidre 7, 14, 24
 Clementine 31

D

Datteln 15

E

Eiswürfel 30, 31
 Erdbeeren 5, 10, 11, 18, 19

F

Feigen 15, 27, 28
 Fruchtsaft 12

G

Gelierzucker 1–4, 9–15, 17–27
 grüne Lebensmittelfarbe 4

H

Hibiskus 31
 Himbeeren 18, 30
 Holunderbeeren 1, 2, 20, 29
 Holunderblüten 2, 29
 Holunderblütensirup 12, 20, 30
 Holunderdolden 29

I

Ingwer 5, 6, 9, 30
 Ingwerpflaumen 9

J

Johannisbeeren 19

K

Kardamom 24
 Kirschen 11, 25
 Kirschlikör 11
 Kiwi 6, 9, 27
 Kochäpfel 4, 5, 7
 Krümelkandis 13

L

Likör
 Kirsch- 11
 Orangen- 10
 Schwarzer Kater 1
 Vanille- 11
 Limette 9, 23, 27, 31
 Limonade
 Zitronen- 30
 Limoncello 26

M

Mandel 20
 Maracujanektar 9
 Mineralwasser 30, 31
 Minze 4, 21, 30, 31
 Mohn 21

N		Brombeer- 2
Nektarinen 12		Frucht- 12
Nelken 13, 22, 23		Orangen- 7
O		Zitronen- 4, 7, 12
Orange 6, 7, 10, 14, 21, 27, 31		Schlehenbeeren 30
Orangenlikör 10, 18		Schwarzer Kater 1
P		schwarzer Pfeffer 26
Pfeffer		Sherry 25
schwarz 26		Stachelbeeren 20
Pfirsiche 11, 12, 26, 27		Sternanis 8
Pflaumen 4, 7, 8, 13		T
Pflaumenmusgewürz 8		TK-Beeren 17
Piment 22		V
Q		Vanillelikör 11
Quitten 14, 22, 23		Vanilleschote 11, 12, 14, 25
R		Vanillestange 30
Reineclauden 27		W
Rezept		Wasser 4–7, 29, 31
Gelee		Mineral- 30, 31
Apfel- 14		Weißwein 13
Brombeer- mit Zitronengras 12		Wein
Quitten- 14		rot 17, 22
Trauben- 13		weiß 13
Konfitüre		Weinessig 8
Ananas- 9		Weingeist 30
Bananen-Kiwi- 9		Weintrauben 13
Erdbeer- 10		Whisky 28
Erdbeer-Kirsch- 11		Williams Birnengeist 21
Erdbeer-Rhabarber- 10		Z
Holunder- 1, 2		Zimt 4, 7, 8, 22–24, 26
Nektarinen-Pfirsich- 12		Zimtstange 13
Pfirsich- mit Rosmarin 11		Zitrone 1–4, 7, 11–14, 17, 18, 20–29, 31
Rhabarber-Bananen- 3		Zitronengras 12
Winter- 15		Zitronenlimonade 30
Mus		Zitronenmelisse 18
Zwetschgen- 13		Zitronensäure 12, 29
Rhabarber 3, 5, 10, 19, 28		Zucker 3–8, 20, 26, 28–31
Rohrzucker 9		Gelier- 1–4, 9–15, 17–27
Rosmarin 11, 21		Krümelkandis 13
Rotwein 5, 17, 22		Zwetschgen 13, 24, 26
Rum 28		Zwetschgenwasser 13, 26
S		
Saft		
Agavendick- 10, 15		
Apfel- 2, 7, 15		
Birnen- 2, 12, 15		