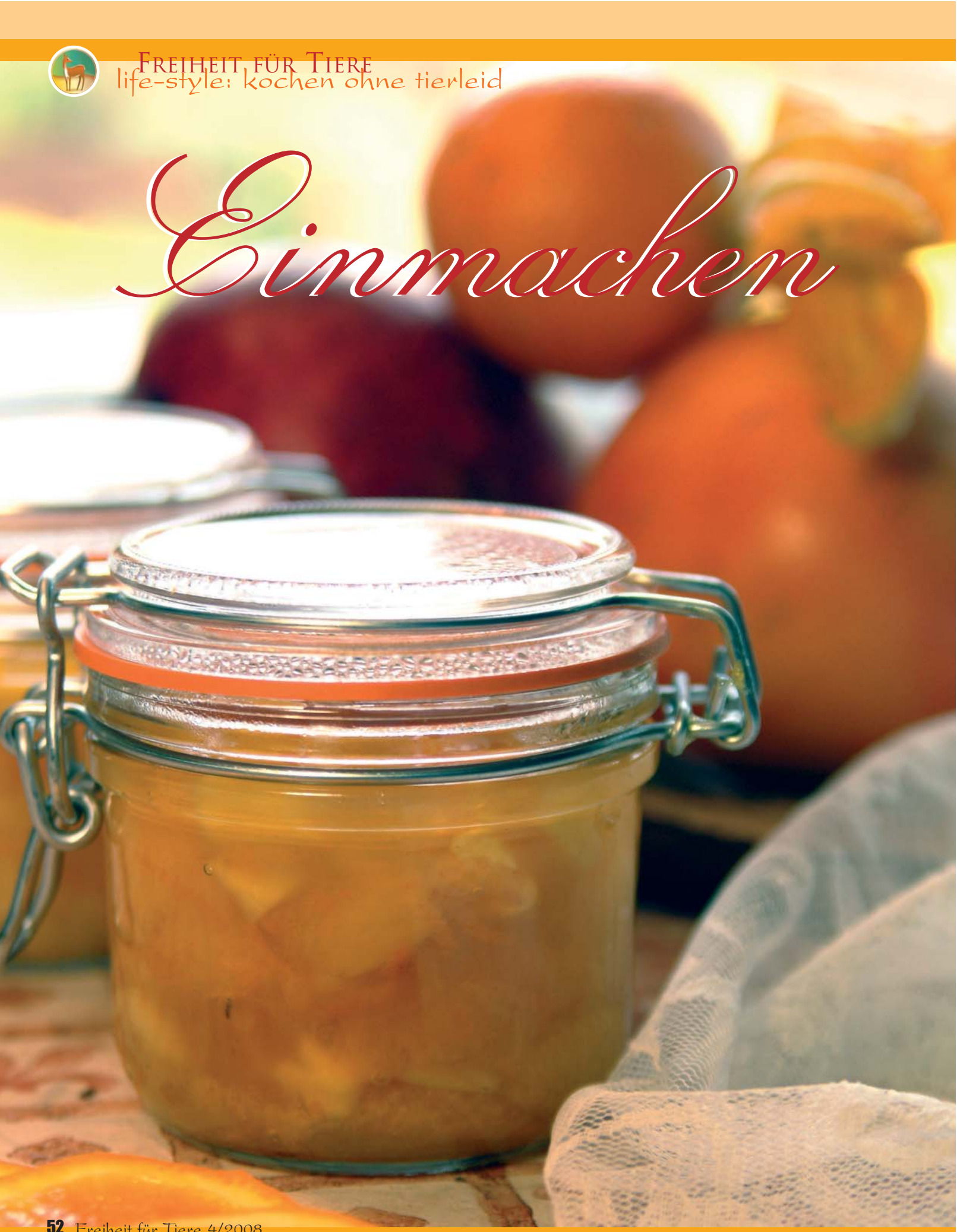
Einmachen



alle Bilder: Brennglas

Orangen-Mango-Marmelade

Zutaten

- 7 Orangen, gewürfelt
- 1 Mango, gewürfelt
- 500 g Gelierzucker 1:1

Zubereitung:

Früchte klein schneiden und in einen Topf geben. Den Gelierzucker dazugeben und warten, bis er zergangen ist und die Flüssigkeit aus dem Obst gezogen hat. Dann unter ständigem Rühren aufkochen lassen, Hitze zurückdrehen und 3 Min. weiter köcheln lassen. Kochgut eventuell abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Deckeln verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen.

Zutaten nach Lust und Laune:

Durch die Zugabe von 2 EL vorbereiteter Minze oder Zitronenmelisse (Kräuter waschen, trockentupfen und fein schneiden) wird Ihre Orangenmarmelade noch frischer. Die Kräuter nach 2 Minuten Kochzeit zugeben und noch 1 Minute mitkochen.

Eine Orangen-Kokos-Marmelade bekommen Sie, wenn Sie etwas Kokosmilch beigeben.

Oder versuchen Sie die feurige Orangenmarmelade: 1-2 getrocknete Chilischoten sehr fein hacken und vor dem Kochen zu den Früchten geben.

Hinweis:

Die Haltbarkeit wird durch die Zugabe von Kräutern, Kokosmilch und Chili verkürzt.

Ananas-Kiwi-Konfitüre

mit Kokosraspel

Zutaten:

- 200 g Ananas, gewürfelt
- 200 g Kiwi, gewürfelt
- 100 ml Kokosmilch
- 2 EL Kokosraspel, angeröstet
- 1 Packung Gelfix
- 200 g Zucker

Zubereitung:

Kokosraspeln in einem Topf anrösten, Früchte und Kokosmilch dazugeben. Abgewogene Zuckermenge mit Gelfix mischen, dann mit der Fruchtmasse verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen, mindestens 3 Minuten unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen und von der Kochstelle nehmen. Kochgut eventuell abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Deckeln verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen.

alle Bilder: Brennglas

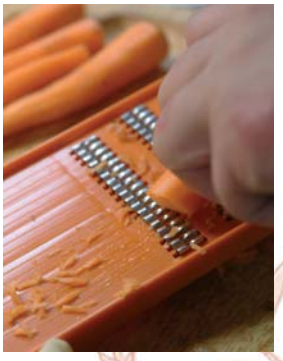
Birnen-Möhren-Konfitüre

Zutaten:

- 200 ml Wasser
- 200 ml Apfelsaft
- 2 Beutel Früchteteee
- 700 g Birnen, gewürfelt
- 300 g Möhren, geraspelt
- 500 g Gelierzucker 1:3

Zubereitung:

Wasser kochen, Teebeutel übergießen und etwa 15 Minuten ziehen lassen: Birnen, Möhren, Tee und Saft in einem Kochtopf mit dem Gelierzucker gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen, mindestens 3 Minuten unter ständigem Rühren sprudelnd kochen und von der Kochstelle nehmen. Kochgut eventuell abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Deckeln verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen.



alle Bilder: Brennglas

Paprika-Kohlrabi-Relish

mit Banane

Zutaten

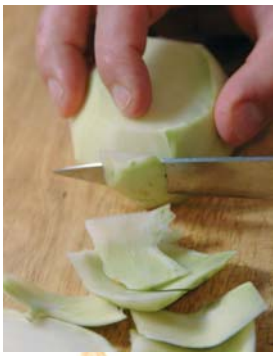
- 150 g gelbe Paprikaschoten
- 150 g rote Paprikaschoten
- 250 g Kohlrabi
- 150 g Bananen
- Einige Lorberblätter
- 1 EL Senfkörner
- 150 ml Obstessig
- 200 ml klarer Apfelsaft
- 250 g Gelierzucker 3:1
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Paprikaschoten halbieren, entstielen, entkernen, die weißen Scheidewände entfernen. Schoten waschen, abtropfen lassen, sehr fein würfeln und je 150 g abwiegen. Kohlrabi waschen, abtropfen lassen, vierteln, schälen, sehr fein würfeln und 250 g abwiegen.

Bananen schälen, fein schneiden und 150 g abwiegen.

Alle Zutaten in einen Kochtopf geben, unter Rühren zum Kochen bringen und 5 Minuten kochen lassen, dabei ab und zu umrühren. Relish mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Deckeln verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen.



alle Bilder: Brennglas