

# Marmeladenrezepte

Zu den Marmeladenrezepten:

<a href="#">Ananasmarmelade</a>	<a href="#">Erdbeermarmelade</a>	<a href="#">Pfirsichmarmelade mit Pfirsichlikör</a>
<a href="#">Ananas-Sauerkirschmarmelade</a>	<a href="#">Hagebuttengelee</a>	<a href="#">Pflaumenmarmelade</a>
<a href="#">Apfelgelee mit Rosenblüten</a>	<a href="#">Heidelbeergelee</a>	<a href="#">Quittenmarmelade</a>
<a href="#">Apfelgelee</a>	<a href="#">Himbeergelee</a>	<a href="#">Reneklodenmarmelade</a>
<a href="#">Apfelkraut</a>	<a href="#">Holundergelee</a>	<a href="#">Rhabarbergelee mit Johannisbeerlikör</a>
<a href="#">Apfelweingelee</a>	<a href="#">Johannisbeergelee-schwarz</a>	<a href="#">Rhabarbergelee mit Vanille</a>
<a href="#">Aprikosen-Rhabarbermarmelade</a>	<a href="#">Johannisbeermarmelade-rot</a>	<a href="#">Schlehenkonfitüre</a>
<a href="#">Aprikosenmarmelade mit Sherry</a>	<a href="#">Johannisbeermarmelade-schwarz mit Cassis</a>	<a href="#">Schokoladenbrotaufstrich</a>
<a href="#">Aprikosenmarmelade mit Zitronenmelisse</a>	<a href="#">Johannisbeermarmelade-schwarz</a>	<a href="#">Stachelbeer-Erdbeermarmelade</a>
<a href="#">Aprikosenmarmelade</a>	<a href="#">Kirschmarmelade</a>	<a href="#">Stachelbeer-Himbeermarmelade</a>
<a href="#">Birnen Apfelgelee</a>	<a href="#">Kiwi-Erdbeermarmelade</a>	<a href="#">Vierfruchtmarmelade-rot</a>
<a href="#">Brombeerkonfitüre</a>	<a href="#">Maronenmarmelade</a>	
<a href="#">Brombeermarmelade</a>	<a href="#">Orangen-Rhabarbermarmelade</a>	

Handgekochte **Marmeladen** sind lecker und werden von Gross und Klein geliebt, es gibt **Marmeladenrezepte** und Fruchtgelee Rezepte für fast jedes Obst.

Die Renner sind Erdbeermarmelade, Kirschmarmelade, Himbeermarmelade und Pflaumenmus. Marmelade einkochen und je nach Bedarf das Süssen der Marmelade durch Zugabe von Gelierzucker regulieren ist nicht zeitaufwändig und so wird auch heute noch zur Obsternte gerne Marmelade hausgemacht.

Testen Sie selber wie lecker selbstgemachte Marmelade schmeckt

Marmelade ist eine streichfähige Zubereitung aus Gelierzucker in Verbindung mit Zitrusfrüchten, wie zum Beispiel Orangen- und Zitronenmarmelade. Als Konfitüre hingegen werden all jene

streichfähigen Zubereitungen bezeichnet, welche aus allen sonstigen Früchten zubereitet werden. Konfitüre lässt sich sehr leicht selbst herstellen. Dazu benötigt man Früchte, Gelierzucker und etwas Flüssigkeit (Wasser). Die EU hat es uns ja 1982 verboten Marmelade als Marmelade zu bezeichnen, wir müssen eigentlich zu jeder **Marmelade**, die nicht aus Zitrusfrüchten gemacht wird, Konfitüre sagen.

Die Früchte, in diesem Fall des Beispielen nehmen wir dazu Erdbeeren, werden gesäubert und halbiert oder geviertelt. Dann kommen sie mit etwas Wasser in einen großen Topf und werden aufgekocht. Ebenso kommt nun der Gelierzucker dazu. Man rechnet auf etwa 1kg Früchte, etwa 1kg Gelierzucker. Danach reinigt man die Einsiedegläser und stellt diese auf ein Backblech. Die gekochte Masse (Früchte und Gelierzucker) füllt man nun in die Behältnisse, gibt noch etwas Gelierzucker, unter Umständen auch noch Vanillezucker oder Vanilleschoten, hinzu. Dann werden die Gläser verschlossen und kommen bei etwa 220°C ins Backrohr. Dort bleiben sie dann etwa eine Stunde (je nach Art des Backrohres und der Art der Früchte). Danach werden die Einsiedegläser abgekühlt (stehen lassen, bis sie kalt sind) und können eingeräumt oder gleich mal probiert werden. Durch den Vorgang im Backrohr wird die Marmelade haltbar gemacht.

Mittlerweile gibt es **drei Arten von normalem Gelierzucker**:

Gelierzucker 1:1

Gelierzucker 2:1

Gelierzucker 3:1

Beim Gelierzucker 1:1 ist das Mischungsverhältnis z.B. 1Kg Zucker und 1 Kg Obst. Gelierzucker 1:1 enthält Zucker, Pektin und Zitronensäure.

Gelierzucker 2:1 verwenden Sie mit 2 Teilen Obst und 1 Teil

Zucker, für 1000 Gramm Obst benötigen Sie also nur 500g Zucker. Zusätzlich zu den oben beschriebenen Zutaten enthält dieser Gelierzucker noch Sorbinsäure, die als Konservierungsmittel dient.

Gelierzucker 3:1 benötigt bei drei Teilen Frucht nur einen Teil Zucker, es beinhaltet die gleichen Zutaten wie Gelierzucker 2:1, nur in einer etwas anderen Konzentration. Für ganz eilige gibt es auch speziellen Gelierzucker den man ohne zu kochen verwenden kann. Ich habe schon ausprobiert, schmeckt sehr lecker, die Marmelade ist dann aber nur sehr kurz haltbar.

[Zurück zur Startseite](#)