

**20 Seiten EXTRA**

**Marmeladen! Die sind ja irre!**

**Meisterlich!**

Marmeladen-Köche/innen aus ganz Deutschland zeigen, was sie können. Die 18 spannendsten Rezepte finden Sie in diesem Heft



**Die 1. GartenFlora  
Marmeladen-Meisterschaft**



# Der Weg zum Gartenglück

Unsere Leser lieben das praxisorientierte, ideenreiche Konzept der GartenFlora.

Ein Probeheft erhalten Sie unter Tel.: 030 46 40 61 11  
Alle Informationen auch auf [www.garten-flora.de](http://www.garten-flora.de)



## So sehen Sieger aus!

Wie das schon duftet! Konditormeister Stephan Küster zollt der leckeren Marmelade der späteren Siegerinnen Susann Stark und Svenda Hofmann bereits beim Kochen erste Anerkennung.



*Liebe Leserinnen,  
liebe Leser!*



Das war die Idee: Marmelade kochen auf der Grünen Woche, der großen Verbrauchermesse in Berlin. Die Zeitschrift GartenFlora lud ein, 18 professionelle Marmeladeure und Hobby-Köchinnen aus der ganzen Bundesrepublik kamen. Zur 1. Marmeladenmeisterschaft der GartenFlora, die mit toller Unterstützung von marmeladencasting.de allen Teilnehmern und Gästen einen Riesenspaß gemacht hat. Aus über 30 gekochten Marmeladen, Gelees und Fruchtaufstrichen ermittelte eine professionelle Jury schließlich die Siegerinnen: die Hobbyköchin Angelika Kupfer aus Berlin mit ihrem Fruchtaufstrich aus Pampelmuse, Blutorange und Berberitze und die beiden Schwestern Susann Stark und Svenda Hofmann von der Manufaktur Brausezimt, Königs Wusterhausen, die mit ihrem Kürbis-Fruchtaufstrich überzeugen konnten. Die 18 besten Rezeptideen haben wir für Sie in diesem Heft zusammengestellt.

## Die Jury

Sie haben die Aufgabe, alle Marmeladen zu bewerten, gemeistert. Das muss man erst mal hinbekommen bei so viel Süße im Mund!  
V. l. n. r.: Sensoriker Johannes Kuhn, Konditormeister Gerald Lönnies, Konditormeister Hans-Joachim Grumm, Sensorikerin Biggi Schwarz von marmeladencasting.de, Küchenmeister Daniel Schade, Konditormeister Stephan Küster.





**Dr. Karin Raschinsky**

Ohne sie und ihrem Team von Marmeladen-Casting aus Berlin hätte es die Meisterschaft nicht gegeben. Sie moderierte die Show und brachte die Experten mit, die als Jury die Siegerprodukte ermittelten. Am Rande des Events baten wir die Marketing-Expertin auf ein Wort.

# Die Marmeladen-Tester

**Frau Dr. Raschinsky, was muss ich mir denn unter Marmeladen-Casting vorstellen?**

Da werden Marmeladen getestet und bewertet. Die Produkte erhalten ein Zertifikat und die besten ein Qualitätssiegel. Jeder, der gern Marmelade kocht, ob Hobbykoch oder professioneller Manufaktur-Betreiber kann sich dafür anmelden. Getestet wird monatlich, die Sieger werden im stets am 2. Samstag im Oktober auf einer richtigen Marmeladen-Show ermittelt.

**Wir kommt man denn überhaupt auf eine solche Idee?**

Es geht darum, Produkte, die in handwerklich-traditioneller Art und Weise hergestellt werden, mehr in den Blick der Verbraucher zu rücken. Ich engagiere mich seit vielen Jahren in meinem PR-Team von berlin-isst-gut für verschiedene Bereiche des Lebensmittel-Handwerks. 2002 fand das erste Casting statt. Es ist als sensorischer Expertentest mittlerweile zu einer

bundesweit anerkannten Veranstaltung in der Branche geworden.

**Viele Leserinnen von GartenFlora kochen ja auch gern Marmelade nach ihren eigenen Rezepten. Wo melden sie sich an?**

Wir haben es ja an der Beteiligung an der Meisterschaft gespürt, wie kreativ Ihre Leserinnen sind. Einfach im Internet unter [www.marmeladen-casting.de/marmeladentest-anmeldung](http://www.marmeladen-casting.de/marmeladentest-anmeldung)

**Vielen Dank, Frau Dr. Raschinsky. Hat es Ihnen Spaß gemacht? Immerhin können Sie das ja aus Ihrer professionellen Sicht beurteilen.**

Ja, natürlich. Und wir haben auch von den Teilnehmern eine ganze Reihe positiver Reaktionen erhalten, die auf unserer Internet-Seite nachzulesen sind.

**Nicht nur sie hatten ihren Spaß – die Marmeladenhexen Pia und Karin aus dem Odenwald. Auch die Besucher, die den Wettbewerbsteilnehmern in die Töpfe schauen durften, konnten so manchen Tipp und auch schon mal ein Gläschen mit nach Hause nehmen.**



**Und was kochen Sie, Frau Leppack?**

Die Berliner Hobby-Marmeladeurin beteiligte sich mit einer Blutorangen-Mango-Marmelade am Wettbewerb. Auch sie hatte während ihrer Präsentation die Fragen überraschter und neugieriger Besucherinnen zu beantworten.





## Die Siegerin im Hobbybereich

### Angelika Kupfer aus Berlin

Die pensionierte Lehrerin kocht seit Jahren Marmeladen nach ungewöhnlichen Rezepten und überrascht gern ihre Familie mit selbstgefertigten süßen Überraschungen. Viele der Zutaten stammen aus dem eigenen Garten. „Pokal und Urkunde erhalten selbstverständlich einen schönen Platz in unserem Haus“, freute sich die glückliche Siegerin.

# Blutorange & Pampelmuse mit Berberitzen

#### Zutaten:

- 50 g Berberitzen
- Saft von einer Pampelmuse
- feiner Abrieb von einer Orange
- 750 ml Blutorangensaft (frisch gepresst)
- 500 g Gelierzucker 2:1
- 1 Teelöffel Zitronensäure

#### Zubereitung:

So viel Blutorangen auspressen (oder Kalt-Entsafter nutzen), dass es 750 ml Flüssigkeit ergibt. Eine rosa Pampelmuse auspressen. Orangenschale fein abreiben. Berberitze in einem Sieb kurz abspülen. Alle Zutaten mit dem Gelierzucker zum Kochen bringen. Alles 3 Minuten lang kochen lassen, abschmecken, Gelierprobe machen und in Gläser abfüllen.

herb & fruchtig



### Ingrid Hummel

aus Fürstenberg/Havel zieht die Hokkaidokürbisse für ihren Fruchtaufstrich im Garten selbst heran. Auf 1400 m<sup>2</sup> wachsen hier auch Beeresträucher, Quittenbäume, Erdbeeren und vieles andere.

# Orangen-Kürbis-Kokos-Marmelade

#### Zutaten:

- 1000 g Kürbis (Hokkaido oder Butternut)
- 500 g Gelierzucker 3:1
- 3 große BIO-Apfelsinen
- 100–200 ml Apfelsinensaft (frisch gepresst)
- 2 BIO-Zitronen
- 50 g Kokosraspeln
- 300 ml Kokosmilch

#### Zubereitung:

Kürbis, Zitronen und Apfelsinen waschen und kleinschneiden. Dabei die Schalen von den Zutaten nicht entfernen! Alles zusammen mit dem Apfelsinensaft etwa 1,5 Stunden kochen, dann pürieren. Kokosmilch, Kokosraspeln und Gelierzucker dazugeben und wie auf dessen Packung angegeben kochen. Fertig!



echt exotisch



## TIPP

Wichtig beim Abfüllen: Der Rand der Schraubgläser muss absolut sauber sein. Marmeladenspritzer unbedingt vor dem Zuschrauben entfernen. Über diese „Brücken“ würden sonst Pilze oder Bakterien in die Gläser gelangen und die Marmelade verdirbt. Die Gläser nie ganz füllen. Das Luftpolster sorgt für den nötigen Unterdruck, der den Deckel fest ansaugt.

### Manuela Oßowski aus Rudolstadt

Die Hobbyköchin aus Thüringen experimentiert gern und begeistert schon seit Jahren die Familie und Freunde mit ihren Marmeladen-Rezepten. Viele der Früchte wachsen im eigenen Garten.



# Kürbis mit Pfefferminzlikör

#### Zutaten:

- 750 g Kürbis
- 500 g Gelierzucker 2:1
- pro Glas 1 Messbecher (10 ml) Pfefferminzlikör

#### Zubereitung:

Kürbis schälen, würfeln, mit etwas Wasser kochen und abkühlen lassen, dann zu Brei verarbeiten. Gelierzucker unterrühren und aufkochen, 4 Minuten leicht weiterköcheln. Gläser heiß ausspülen, je 1 Messbecher Pfefferminzlikör hineingeben. Kürbismasse heiß dazugießen. Glas fest verschließen und abkühlen lassen. Kühl und dunkel lagern.



mit Schwips



## Blutorange - Mango-Marmelade

### Zutaten (für 4 Gläser):

- 380 ml frisch gepresster Saft von Blutorangen
- 220 g Mango (geschält und kleingeschnitten)
- 200 g Gelierzucker 3:1
- 1 Vanillestange
- Zitronensaft von einer halben Zitrone

### Zubereitung:

Die Mangostücke zusammen mit dem Blutorangensaft in einen großen Topf geben. Den Gelierzucker zur Fruchtmasse geben und miteinander verrühren. Das Mark der Vanilleschote und die ausgekratzte Vanilleschote zu der Fruchtmasse geben, aufkochen lassen und unter ständigem Rühren ca. 3–4 Minuten (entsprechend der Angabe auf dem Geliermittel) sprudelnd kochen lassen. Zum Schluss mit Zitronensaft abschmecken. Wenn die Gelierprobe zufriedenstellend war, den Fruchtaufstrich in heiß ausgespülte Gläser füllen, mit Twist-Off-Deckel verschließen und abkühlen lassen.

süß  
&  
lecker



### Heidi Leppack aus Berlin

„Ganz ehrlich: Hier bei der Meisterschaft ist mir die Marmelade nicht so geglückt wie zu Hause. Die Mango war zu hart. Verwendet werden sollten nur wirklich weiche Früchte!“



### Patricia Daubitz aus Berlin

„Den Aufstrich habe ich extra in zwei Schichten angelegt. So sieht man auch, was drin ist! In einer Mischung würden die Zutaten ja untergehen.“

## Zwei-Schichten- Fruchtaufstrich

### Zutaten:

#### Obere Schicht:

- 50 g Lavendelblüten (getrocknet, sofern frisch: 100 g nehmen)
- 1250 ml Wasser
- 1000 ml Lavendelsud
- 500 g Gelierzucker 3:1
- 2 Zitronen
- einige Lavendelblüten

#### Untere Schicht:

- 1,5 kg Aprikosen (ohne Kerne gewogen)
- 500 g Gelierzucker 3:1

### Zubereitung:

Beide Schichten sollten zeitgleich gekocht werden. Für die Lavendelschicht vor dem Kochen des Fruchtaufstriches einen Sud herstellen, da er über Nacht ziehen muss.

#### Anleitung für die Aprikosen (untere Schicht):

Die Aprikosen waschen, entsteinen und vierteln. Danach in einen großen Topf geben und pürieren, bis keine Aprikosenhaut mehr zu sehen ist. Die pürierten Aprikosen in einen Topf geben, Gelierzucker hinzugeben und unter Rühren zum Kochen bringen, 4 Minuten sprudelnd kochen. Gelierprobe machen und heiß in saubere Gläser füllen. Dabei die Gläser nicht bis zum Rand, sondern nur zur Hälfte mit der Aprikosenmasse füllen. Die zweite Hälfte wird mit Lavendelaufstrich aufgefüllt.



doppelt  
raffiniert

#### Anleitung für den Lavendelsud (obere Schicht):

Frische Lavendelblüten waschen (getrocknete Blüten nicht!), mit 1250 ml Wasser aufkochen, 15 Minuten sieden und über Nacht ziehen lassen, durch ein Sieb abseihen. Zu diesem Liter kalten Lavendelsud den Gelierzucker und den Saft zweier Zitronen hinzufügen. Die Lavendel-Zucker-Lösung unter Rühren aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe machen und heiß auf die Aprikosenschicht füllen. Wer möchte, kann auf die Lavendelschicht noch ein paar Lavendelblüten streuen. Sind die Gläser gefüllt, werden sie fest verschraubt und auf den Kopf gestellt, nach 5 Minuten wieder umgedreht.



## Die Siegerinnen bei den Profis

### Brausezimt, Königs Wusterhausen

Die Schwestern Susann Stark und Svenda Hofmann betreiben seit zwei Jahren eine kleine Marmeladen-Manufaktur in Königs Wusterhausen, der sie den Namen „Brausezimt“ gegeben haben. Auf Märkten und im Internet (brausezimt.de) sind zum Beispiel Fruchtaufstriche aus Kürbis, Pfirsich, Quitte oder Erdbeeren zu haben. Die Früchte wachsen vor allem im eigenen Garten. Hier präsentieren sie ihr Sieger-Rezept.



## „Sonnenkuss“ Kürbisfruchtaufstrich

### Zutaten:

- 2 kg Kürbis
- 1 kg Äpfel
- 1,5 kg Gelierzucker 2:1
- 5 Zitronen
- 3 Orangen
- 3 Vanilleschoten
- 1 Teelöffel Zimt
- 1 Teelöffel Ingwer

### Zubereitung:

Den Kürbis waschen und vierteln. Die Kerne auskratzen, Schale dünn abschneiden und den Kürbis fein würfeln. Die Äpfel entkernen und ebenfalls klein würfeln. Alles in einen großen Topf geben und mit dem Gelierzucker vermengen. Jetzt langsam den Topf erhitzen, bis der Inhalt kocht. Etwa 2 Minuten köcheln lassen und dann die Hitze wegnehmen. Den Topf mit Inhalt etwa 6 Stunden ruhen lassen. Danach wieder langsam erwärmen. Zitronen und Orangen auspressen und den Saft zugeben. Den Ingwer schälen und ganz fein reiben. Vanilleschoten aufritzen und auskratzen, das Mark wie auch die Schoten mit dem Zimt und Ingwer in den Topf geben. Jetzt alles gut verrühren und mindestens 4 Minuten kochen lassen und abschmecken.

für  
Süßmäuler



angenehm  
herb

### Marmelädchen, Berlin:

Im Geschäft von Hans-Günter Dinse gibt es mehr als 35 Frucht-aufstrich-Kreationen nach alten Familienrezepten, auch die „Grapefruit rosé“. Ehefrau Margitta Hoppe kochte bei unserem Wettbewerb.



## Grapefruit rosé

### Zutaten:

- 1 kg rosa Grapefruit-Filets (Sie brauchen dafür ca. 2 kg Grapefruits.)
- 500 g Gelierzucker 2:1
- 1 Bio-Orange (ergibt ca. 35 bis 40 g Saft)
- 10 g geriebene Bio-Orangen-Schale

### Zubereitung:

Grapefruit heiß abwaschen, halbieren, mit einem spitzen Messer die Filets herauslösen, etwas zerkleinern und anschließend den in den Schalen verbliebenen Saft auspressen und zum Fruchtfleisch geben. Die Bio-Orange heiß abspülen, abtrocknen und vorsichtig die Schale abreiben (nur die orangefarbene Außenhaut). Dann die Orange halbieren und den Saft auspressen. Die Grapefruit-Filets, den Orangensaft und den Gelierzucker in einen ausreichend großen Topf geben, alles gut verrühren und zum Kochen bringen. Die abgeriebene Orangen-Schale dazu geben, ca. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Eventuell entstehenden Schaum vorsichtig mit einer Schaumkelle abheben. Wenn die Masse geliert (dazu einen Tropfen auf eine kalte Untertasse geben), den Fruchtaufstrich sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und fest verschließen.



## Blutorangen mit getrockneten Feigen

### Zutaten:

- ca. 7,5 kg Blutorangen
- 240 g getrocknete Feigen
- 1080 g Zucker
- 86 g Apfel-Pektin

### Zubereitung:

7,5 kg Blutorangen sorgsam schälen und filetieren, den Rest auspressen. Ziel ist es, 3600 g Orangenmasse zu erhalten. Die Filets werden in grobe Stücke zerteilt. Die Feigen entstielen und grob würfeln. Von den Orangenfilets ungefähr 1/3 beiseite stellen. Ca. 350 g Zucker mit dem Apfel-Pektin gut vermengen. Die verbleibenden Filets zusammen mit dem Saft bis auf 30 °C erhitzen, dann die Zucker-Pektin-Mischung mit dem Rührlöffel einrühren. Sind 70 °C erreicht, den Rest des Zuckers einrühren und bis zum Sieden weiter erhitzen. Nachdem die Masse aufgewallt hat, zunächst die Feigen einrühren, kurz aufkochen lassen, dann die restlichen Filets einrühren und wieder kurz aufkochen lassen.

Flink in die Gläser abfüllen und verdeckeln. Dabei ist darauf zu achten, dass Filets und Feigenstücke möglichst gleichmäßig auf die Gläser verteilt werden.

### Bock & Gardener, Berlin:

Der gelernte Koch Peter Burkhardt betreibt mit seiner Frau Cornelia eine Marmeladenmanufaktur in Berlin-Friedrichshain. Sein Profi-Tipp: Frische Feigen kommen in der Marmeladen nicht zur Geltung. Die getrockneten sind aromatischer.



fruchtig  
&  
süß



### Pleidelsheimer Marmeladen-Manufaktur

Die Schwäbin Ute Sailer stellt die meisten ihrer Fruchtaufstriche aus selbst geerntetem Obst her. Nur ihr Lieblingsaufstrich, das Ananas-Gelee, entsteht aus Direktsaft, „weil Ananas bei uns oifach net wachset!“. Ihr kleiner Obstbaubetrieb ist seit Jahrzehnten in Familienhand. Die Rezepte wurden von Generation zu Generation überliefert.



## Rote Grütze

### Zutaten:

- 1 kg Früchte ( Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Sauerkirschen)
- 200 ml Sauerkirchschaft
- 1 kg Zucker
- 2 Päckchen Gelfix ( mit etwas Zucker mischen )

### Zubereitung:

Beerenfrüchte und entsteinte Sauerkirschen in einen Topf geben, Zucker und Saft dazugeben (Gefrorene Früchte bitte erst komplett auftauen lassen). Alles aufkochen, Hitze reduzieren und unter Rühren ca. eine halbe Stunde bei geringer Hitze köcheln lassen. Die Masse nun mit einem Pürierstab durchmischen, ein paar Fruchtstücke dürfen ganz bleiben. Nochmals sprudelnd aufkochen und dann in gespülte Gläser mit Schraubverschluss füllen. Gut zuschrauben. **TIPP:** Probieren Sie das Rezept auch mit einer andern Beerenmischung bzw. Fruchtmischung.

ein  
Klassiker!





### Café Lebensart, Berlin

Claudia Scharfenberg und Joachim Soltau kochen jede Woche zwei Marmeladen für die Frühstückskarte ihres Cafés: „Dunkle Marmeladen und Erdbeere gehen am besten!“

#### Zutaten:

- 3 kg Sauerkirschen (tiefgefroren)
- 600 ml Wasser
- 1 kg Gelierzucker 3:1
- 18 g frischen Rosmarin
- 180 g Zartbitterschokolade

#### Zubereitung:

Die angetauten Sauerkirschen zusammen mit dem Wasser, dem Gellierzucker und dem Rosmarin (nur die Nadeln in einem Teebeutel) in einem Topf zum Kochen bringen. Etwa 4–5 Minuten leicht sprudelnd kochen lassen. In der Zwischenzeit die Schokolade klein hacken, beiseitestellen. Den Rosmarinbeutel entfernen. Die Masse leicht pürieren, je nachdem wie sämig man den Fruchtaufstrich möchte. Dann die kleingehackte Schokolade unterrühren und sofort in bereit gestellte Gläser abfüllen und verschließen.



### TIPP

Soll ein Fruchtaufstrich mit Gewürzen aromatisiert werden, dann füllen Sie diese in einen Papier-Teebeutel und verschließen ihn mit einem Stück Zwirn. Der Beutel lässt sich so nach dem Kochen leicht wieder entfernen.

mit Schokokick

## Sauerkirsche mit Schokolade und Rosmarin



süß & sahnig

### Marmelatiers

In ihrer kleinen Manufaktur, einer ehemaligen Bäckerei im nordrhein-westfälischen Hopsten, zaubern Katharina (I.) und Anne neben köstlichen Marmeladen auch ungewöhnliche Schokoladenkreationen.



## Karamellige Birne

#### Zutaten:

- 650 g Birnen (vorbereitet gewogen)
- 245 g Karamell-Sahne-Bonbons
- 200 ml Zitronensaft
- 300 ml Apfelsaft
- 200 g Zucker
- 1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Super
- 1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker (ergibt ca. 5 Gläser a 200ml)

#### Zubereitung:

Birnen schälen, fein schneiden und 650 g abwägen. Bonbons mit den Säften in einem großen Topf unter Rühren erhitzen, sodass sich die Karamellbonbons auflösen. Birnen pürieren (ggf. durch ein Sieb streichen) und in einen Topf geben. Gelfix Super mit Zucker und Bourbon Vanille-Zucker mischen und mit der Fruchtmasse verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen. Gelierprobe durchführen. Marmelade sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln verschließen.



### Bauernhof Grosch, Tannroda

Claudia Grosch lebt mit ihrem Mann Jens auf einem Bauernhof in Thüringen. Dort versorgen sie sich fast ausschließlich selbst mit Produkten aus eigener Tierhaltung und aus dem Garten. In ihrem Ladengeschäft bieten sie unter anderem über 25 verschiedene Marmeladen und Fruchtaufstriche an.

leicht beschwipst

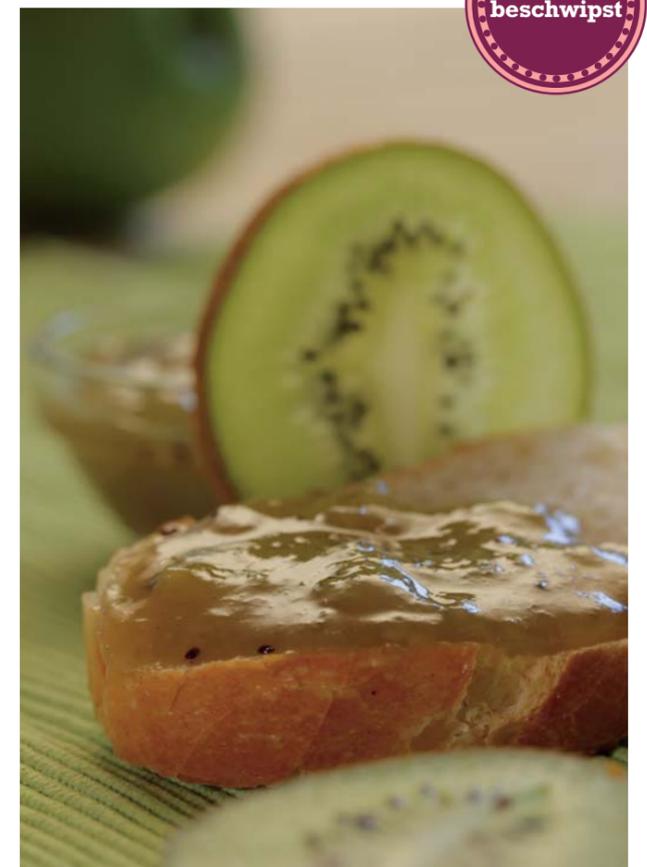
## Kiwi-Apfel-Sekt-Fruchtaufstrich

#### Zutaten:

- 1 kg Kiwi
- 3 Äpfel ca. 400–500g
- 0,2 l Sekt halbtrocken
- 1/4 Vanilleschote
- 1/2 Zitrone (nur Saft)
- 500 g Gelierzucker 3:1

#### Zubereitung:

Zitronensaft in den Topf geben, Kiwi schälen und in Streifen hobeln. Äpfel schälen und ebenfalls in Streifen hobeln. Etwas Sekt dazufügen. Gelierzucker hinzugeben. Kochen und umrühren, Vanilleschote dazugeben. Gelierprobe durchführen und eventuell noch mehr Gelierzucker hinzugeben. Kurz vor Schluss den restlichen Sekt einrühren. In Gläser abfüllen, mit Deckeln fest verschließen. Fertig!



# Holunder-Johannisbeergelee



herbe  
Köstlich-  
keit

- Zutaten:**
- 500 ml Holundersaft
  - 250 ml schwarzer Johannisbeersaft
  - Gelierzucker 1:1
  - Zitronensaft (frisch)

**Zubereitung:**  
Den Saft mit dem Zucker und etwas Zitronensaft zum Kochen bringen und 5 Minuten kochen lassen, den Schaum abnehmen und in Gläser abfüllen.



## Spreewälder Marmeladen-Manufaktur, Lehde

„Die Natur des Spreewalds auf den Tisch!“ Das ist das Motto von Heike und Andreas Schade. Die Früchte für die Marmeladen werden oft sogar direkt vor der Haustür geerntet.

## TIPP

Hat Ihre Marmelade den Gelpunkt erreicht, muss sie schnell abgefüllt werden. Je heißer sie in die Gläser kommt wird, desto besser hält sie. Ein Marmeladen-trichter erleichtert und beschleunigt diese Arbeit beträchtlich.



# Apfelstrudel mit Orangen und Mandellikör

## Obstwichtel, Berlin

In Andrea Paradowskis neuem Geschäft „Obstwichtel“ können Sie zwischen 25 verschiedenen Fruchtaufstrichen wählen. „Meine Eigenkreationen überraschen immer wieder. Probieren Sie doch mal „Gletscherbirne“!



- Zutaten:**
- 1,5 kg Apfel (vorzugsweise Gala oder Jonagold)
  - 1,5 kg Apfel (vorzugsweise Braeburn oder Cox)
  - ca. 150 ml Orangensaft
  - 200 ml Mandellikör
  - 2 El Sultaninen
  - 2 El Mandelblättchen
  - Vanillemark einer Schote
  - ½ Teelöffel Zimt
  - 400 g brauner Rohrzucker
  - 30 g Citruspektine
  - 3 g Calciumcitrat

**Zubereitung:**  
1,5 kg Apfel schälen, entkernen und vierteln, pürieren und mit Orangensaft zu Apfelmus verarbeiten.  
1 kg Apfel entsaften, 500 g Apfel dörren. Die gedörrten Äpfel mit den kleingehackten Sultaninen in Mandellikör einweichen, am besten über Nacht.  
Apfelmus, Apfelsaft, eingelegte Früchte, Mandeln, Zimt, Vanillemark und restlichen Mandellikör in einem Topf zusammenfügen. Die Masse sollte 1600 g ergeben.  
200 g Zucker mit Pektine und Calciumcitrat mischen und unter die Apfelmus rühren und zum Kochen bringen.  
Danach den restlichen Zucker hinzufügen und 5 Minuten weiter kochen. Die heiße Masse in sterile Gläser füllen und sofort fest verschließen.



mit Zimt  
&  
Zucker

# Orangenmarmelade von Maroc-Orangen

- Zutaten:**
- 2200 g Orangenfilets von Maroc-Orangen
  - ca. 1850 g Zucker
  - 50 g Apfelpektin
  - 5 g Zitronensäure
  - 2-3 Orangen für Orangenzesten

**Zubereitung:**  
Orangen filieren. Orangenfilets in kleine Stückchen schneiden, 2/3 davon etwas anpürieren. Zucker mit Apfelpektin und Zitronensäure gut vermischen und zu den Früchten geben. Fruchtzuckermasse 2-3 Stunden ziehen lassen. Die restlichen kleingeschnittenen Filets hinzugeben, gut vermischen. Das Ganze ca. 15 Minuten kochen. Danach nur noch leicht köcheln lassen. Für die Zesten: 2-3 Orangen mit kochendem Wasser übergießen, ca. 3-5 Minuten in einem Topf kochen. Die Orange darf nicht zu weich werden, da man sie sonst nicht bearbeiten kann. Mit einem Zestenreißer die Schale abziehen. Orangenzesten kleinschneiden – ca. 2 cm große Stücke – und nochmals kurz in kochendes Wasser geben, dann in ein Haarsieb gießen und mit kaltem Wasser abspülen. Kurz vor Ende der Kochzeit die Orangenzesten zur Fruchtzuckermasse hinzugeben, öfters umrühren. Gelierprobe machen. Heiß in Gläser abfüllen.



## Marmeladenhexe

Karin Sotille und Pia Böhm aus dem Odenwald betreiben eine Manufaktur mit diesem lustigen Namen. Ihre Produkte sind auf Märkten und sogar in einigen Ladengeschäften zu haben.

rundum  
fruchtig



## TIPP

Beim Filettieren von Orangen oder Grapefruits werden die dick geschälten Früchte so entlang der Fruchthäute ausgelöst, dass nur die Häute zurückbleiben. Die Filets enthalten dann keine Bitterstoffe. Tragen Sie dabei Handschuhe, denn die aggressive Fruchtsäure greift die Haut an.





fruchtig  
mit  
Schuss

## Ananas mit Eierlikör-Sahne

### Zutaten:

- 3 Dosen Ananas à 565 g
- 1,5 l Bananen-Nektar
- 3 x Gelierfix 3:1
- 450 g Zucker
- 150 g Sahne
- 400 g Eierlikör
- 90 g Maisstärke
- 4 Esslöffel Wasser

### Zubereitung:

Den Saft aus den Dosen und den Bananen-Nektar in einen Topf gießen. Ananas grob zerkleinern und dazugeben. Gelierfix mit 6 Esslöffeln Zucker vermengen und unter Rühren zu der Masse geben. Unter Rühren aufkochen lassen. Restlichen Zucker dazugeben. Nochmals aufkochen lassen und unter weiterem Rühren drei Minuten sprudelnd kochen. In der Zwischenzeit die Maisstärke mit dem Wasser aufrühren, Sahne und Eierlikör hinzugeben und nach der Kochzeit in dünnem Strahl in die heiße Masse mit dem Schneebesen einrühren. Kurz nochmal aufkochen lassen. Auf einem tiefgekühlten Teller die Gelierprobe machen. (Bei Bedarf etwas angerührte Maisstärke nachgeben und aufkochen). Sofort in Gläser mit Twist-off-Deckel füllen, einige Minuten auf den Kopf stellen, umdrehen und etikettieren. Genießen!



### Anhaltinische Schlemmer-Manufaktur

Sigrid Rau aus Schwerin: „Mit 65 Jahren selbständig machen? Ich hatte den Mut zu dieser Entscheidung, nachdem mich meine verschiedenen Sorten von Kartoffel-Marmeladen zu einem ‚bunten Hund‘ in der Medienlandschaft gemacht hatten. Inzwischen sind es weit über 100 Rezepte geworden.“

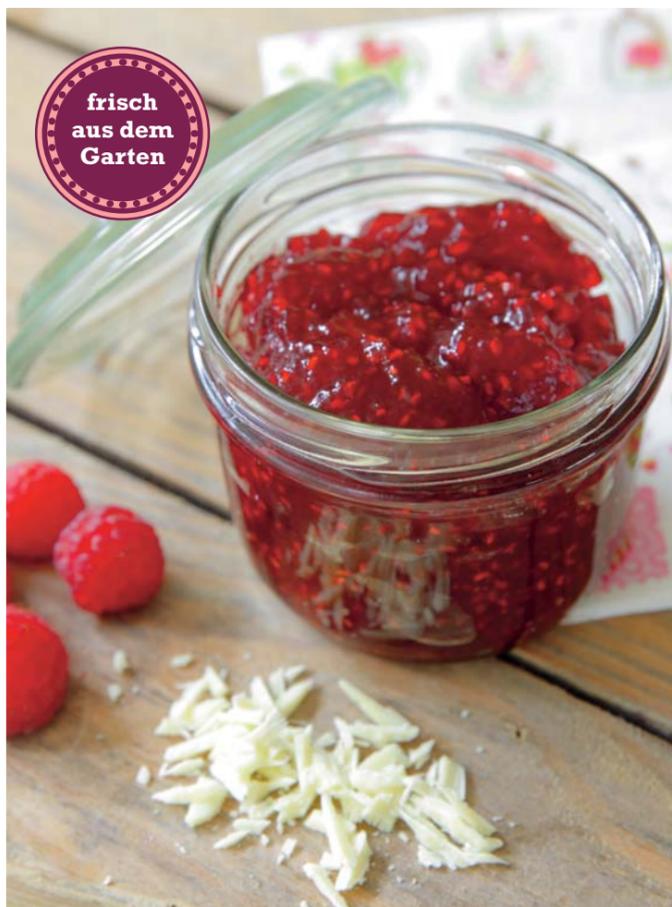
## Himbeertraum- Fruchtaufstrich

### Zutaten:

- 2,7 kg Himbeeren, frisch oder tiefgefroren
- 1,5 kg Gelierzucker 2:1
- 150 g weiße Schokolade

### Zubereitung:

Himbeeren pürieren, mit dem Gelierzucker mischen. Alles 4 Minuten kochen. Zwischendurch gut umrühren. Inzwischen die weiße Schokolade fein hacken. Nach dem Kochen die Schokolade hinzufügen und nochmals kräftig durchrühren. Anschließend in Gläser füllen.



frisch  
aus dem  
Garten



### Anjas Marmeladen-Insel aus Schneverdingen

Anja Wesseloh verwendet für ihre Marmeladen oft Früchte aus dem eigenen Garten. Zutaten wie Schokolade, Kräuter, Liköre und Gewürze machen sie besonders raffiniert. „Ich wollte wissen, ob meine Marmeladen einem Vergleich mit anderen standhalten!“



### Holunder & Co. aus Hohenstein- Ernstthal

Frische Zutaten, Verzicht auf Konservierungsstoffe, viel Lust am Experiment: Eva Melzers Fruchtaufstriche sind immer „ein bisschen verrückt“. So wie der Kirsch-Espresso-Mix. 65 bis 70 Sorten werden es pro Saison.

## Sauerkirsche „italienisch“ mit Espresso & Schoko

### Zutaten:

- 2,5 kg Sauerkirschen
- 1,4 kg Zucker
- 360 ml Espresso,
- 100 ml Zitronensaft
- 40 g Geliermittel Pektin
- ca. 100 g Schokolade

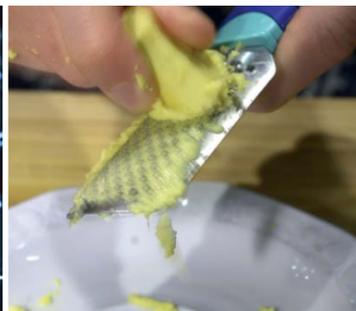
### Zubereitung:

Die entsteinten Sauerkirschen frisch bzw. aufgetaut im Thermomix zerkleinern. (Natürlich kann man dazu auch einen Pürierstab oder eine Küchenmaschine benutzen.) In einen großen Kochtopf geben und erhitzen. Vom abgewogenen Zucker zwei

Drittel einrühren. Ein Drittel Zucker mit Pektin sorgfältig mischen und langsam in den Topf rieseln lassen, dabei mit einem Schneebesen rasch verrühren, damit keine Klümpchen entstehen, Zitronensaft zugeben und alles zum Kochen bringen. Inzwischen den Espresso bereiten und die Schokolade klein hacken. Nun den fertigen Espresso zugeben, nach ca. 10 Minuten Kochzeit eine Gelierprobe auf einem kalten Teller machen. Kurz vorm Abfüllen dann die klein gehackte Schokolade zugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Sobald es geliert, das Ganze vom Herd nehmen und in Gläser abfüllen.



süß  
&  
anregend



**Das war sie, die 1. Marmeladenmeisterschaft des Magazins GartenFlora. Es hat allen einen Riesenspaß gemacht. Und das Schönste: Viele der Marmeladen konnten wir dann selbst kosten. Lecker, sag ich Ihnen! Probieren Sie es selbst aus.**

Christian Gehler, Chefredakteur

**IMPRESSUM**

Mit Texten und Bildern von Christian Gehler, Harriet Richardson, Sabine Rübensaat, Karl-Heinz Schindler und Achim Werner  
 Produktion: Sabine Rübensaat, Achim Werner, Christine Albrecht  
 Gestaltung: Christine Albrecht  
 Copyright 2014 by Deutscher Bauernverlag, Berlin



# Am liebsten selbstgemacht!

Fast 90 % der Deutschen essen Konfitüre! Am liebsten mögen sie diese selbstgemacht (72 %) – weil's besser schmeckt (51 %) und das Konfitüre selbst herstellen einfach Spaß macht (65 %)\*.



## In vier Schritten zur selbstgemachten Konfitüre



**1. VORBEREITEN:** Vorbereitete Früchte fein schneiden oder musig zerkleinern. Dann abwiegeln.



**2. MISCHEN:** Früchte mit dem Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren.



**3. KOCHEN:** Alles bei starker Hitze aufkochen, mind. 3 Min. sprudelnd kochen. Dabei stets kräftig rühren.



**4. ABFÜLLEN:** Abschäumen, randvoll in Gläser füllen, verschließen. 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

Selbstgemachte Konfitüre sorgt auch als persönliches Geschenk für zwischendurch, als schönes Mitbringsel bei einer Einladung oder hübsch dekoriert als Einladung zu einem Sommer-Picknick für Freunde



### TIPPS UND TRICKS

Welche Gläser verwende ich zum Einmachen? Wie funktioniert eine Gelierprobe? Was mache ich, wenn die Fruchtmasse nicht fest wird? Antworten, Rezept- und Deko-Ideen unter [www.einmachen.de](http://www.einmachen.de)



Extra Gelierzucker 2:1 – Der Klassiker ist der beliebteste Dr. Oetker Gelierzucker. Vielseitig einsetzbar sorgt er für einen ausgewogenen Geschmack. Mit 500 g für 1000 g Früchte werden Konfitüren fruchtig und süß.



Super Gelierzucker 3:1: Weniger Zucker – weniger süß. Mit 500 g Gelierzucker für 1500 g Früchte genießen Sie super fruchtige Konfitüre. Empfohlen für süße Früchte wie Mango, Aprikose, Pfirsich oder auch für Apfelgelee.



Gelierzucker für Erdbeer- und Beerenkonfitüre und Gelees. Mit auf den Säure- und Wassergehalt der Früchte abgestimmten Rezepturen, die für optimale Konsistenz und optimalen Fruchtgeschmack sorgen.



Gelierzucker mit Süßungsmittel aus Stevia: Nur 350 g für 1000 g Früchte und trotzdem süß. Ein Teil des Zuckers ist durch ein Süßungsmittel aus Stevia ersetzt. Konfitüren haben ca. 40 % weniger Kalorien als 1:1 Konfitüren.