

Erdbeer - Limes



400 g Zucker
1 kg reife Erdbeeren
400 ml Zitronen Saft
750 ml Wodka 40%

Zucker mit 400ml Wasser aufkochen und abkühlen lassen (Läuterwasser).

Geputzte Erdbeeren mit Zitronensaft pürieren, mit Zuckerlösung und Wodka mischen.

Evtl. durch ein feines Küchensieb gießen und in Flaschen abfüllen.

Eiskalt pur, mit Sekt oder Mineralwasser servieren.

Gekühlt ca. 3 Monate haltbar.

Holunderblütensirup

12 – 14 Holunderblütendolden
800 ml Wasser
200 ml Apfelsaft
900 g Zucker
20 g Zitronensäure

Bei sonnigem Wetter die Holunderblüten sammeln, ausschütteln, Stiele wegschneiden.

Anschließend die Blüten mit kochendem Wasser übergießen, Saft, Zucker und Zitronensäure dazugeben. Gut verrühren

und 1-2 Tage abgedeckt stehen lassen.

Anschließend die Blüten absieben.

Sirup nochmals aufkochen, in kleine Fläschchen füllen, sofort verschließen.

Holunderblütengelee mit Apfelsaft

15 - 20 Holunderblütendolden
750 ml Apfelsaft
500 g Gelierzucker 2:1

Blüten mit Saft übergießen.

1 Tag stehen lassen, dann Dolden entnehmen, den Saft mit dem Gelierzucker verrühren, ca. 4 min sprudelnd kochen, in Gläser abfüllen und sofort verschließen.

Erdbeermarmelade

1 kg Erdbeeren
500 g Gelierzucker 2:1

Beeren waschen, putzen und zerkleinern, mit Zucker vermischen.

Ca. 5 min aufkochen lassen und in Gläser abfüllen

Rhabarber - Bananen - Marmelade

800 g Rhabarber
200 g Bananen
500 g Gelierzucker 2:1

Rhabarber und Bananen geschält wiegen, zerkleinern, mit dem Zucker vermischen.

Ca. 4 min sprudelnd kochen und anschließend in Gläser abfüllen.



Erdbeer - Bananen - Marmelade

600 g Erdbeeren
400 g Bananen
50 ml Zitronensaft
500 g Gelierzucker 2:1

Die Erdbeeren und Bananen geputzt wiegen, kleinschneiden und pürieren. Das Fruchtmus mit dem Zucker und dem Zitronensaft gut durchmischen und ca. 3 Stunden an einem kühlen Ort durchziehen lassen.

Danach die Marmelade kochen und heiß in Gläser abfüllen.



Beschwipster Fruchttraum

1 kg Rhabarber
1 kg Erdbeeren
1 kg Bananen
750 ml Rosewein
2 kg Zucker
200 g geraspelte Schokolade

Obst waschen, schälen und klein schneiden.

Mit Zucker und Rosewein kochen und zum Schluss die Schokolade zugeben.

Marmelade in Gläser abfüllen, sofort verschließen.

Lust auf mehr.....

Dann probieren Sie doch eigene Ideen aus.

Verwenden Sie dazu Obst, das bei uns Saison hat!

Nur dann hat es das beste Aroma und Ihre

Marmelade wird sicher lecker!