

Informationen zur Sendung vom 21.07.2023

Brombeerkonfitüre

Von Ulla Scholz

Zutaten für ca. 5 Gläser zu je 300 ml

Brombeerkonfitüre 1:1

1 kg Brombeeren
1 kg Gelierzucker
½ Bio-Zitrone
Prise Zimt

Brombeerkonfitüre 2:1

1 kg Brombeeren
500 g Bio-Gelierzucker
½ Bio-Zitrone
Prise Zimt

Zubereitung

Ob man sich für einen Gelierzucker 1:1 oder 2:1 entscheidet, die Zubereitung beider Verfahren bleibt gleich. Zunächst die reifen Brombeeren vorsichtig abspülen und in einem Sieb abtropfen lassen. In einen hohen Topf geben und mit der entsprechenden Gelierzuckermenge auffüllen, alles mischen und mindestens 30 Minuten abgedeckt ziehen lassen.

Vor dem Einkochen die gespülten Twist-Off-Gläser und Deckel in heißem Wasser 10 Minuten sterilisieren. Nun mit einer Küchenzange entnehmen und mit der Öffnung nach unten auf ein sauberes Handtuch stellen.

Wenn die Früchte genug Saft gezogen haben, etwa 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. (Am besten den Hinweis auf der jeweiligen Gelierzuckertüte beachten). Schaum, der aufsteigt, wird abgeschöpft, damit die Marmelade schön klar bleibt. Einen Esslöffel der Fruchtmasse auf einen eiskalten Teller geben und die Gelierprobe vornehmen. Stockt die Flüssigkeit, kann sie in die vorbereiteten Gläser abgefüllt werden. Ist die Masse noch zu flüssig, wird die Kochzeit um einige Minuten verlängert. Damit die Konfitüre weniger Kerne enthält, kann man sie vorher mit dem Zucker zusammen pürieren.

Die Gläser gut verschließen und für fünf Minuten auf den Kopf stellen. Wieder umdrehen und abkühlen lassen. Um über Eingemachtes den Überblick zu behalten, die Gläser mit Inhaltsbezeichnung und Datum etikettieren. Zur Aufbewahrung Konfitüren und Co. dunkel und kühl stellen. Die Variante 2:1 sollte innerhalb eines Jahres verbraucht werden, da sie wegen des geringeren Zuckeranteils nicht so lange haltbar ist. Omas Klassiker, die 1:1 Variante, hält mindestens zwei Jahre. Sie wird aber durch lange Lagerung nicht besser, da die Marmelade dann Aroma und Farbe verliert.

Ullas Küchentipps

Der Einkauf

2,39 Euro Gelierzucker 1:1
0,30 Euro Bio-Zitrone
0,20 Euro Zimt

Informationen zur Sendung vom 21.07.2023

Brombeerkonfitüre

Von Ulla Scholz

Pro 300 ml Glas: 0,57 Euro

Auf den Gelierzucker kommt es an

Die Verpackung wählen, die am wenigsten Zusatzstoffe aufzeigt.

Zum Marmeladekochen benötigen wir nur Zucker, Pektin und Zitrone. Hier sind Bio-Produkte prima. Sie arbeiten meist mit Rohrohrzucker, der dem Aufstrich eine schöne Karamellnote verleiht.

Pektin ist ein natürliches Geliermittel, das in Äpfeln, Quitten und in Zitrusfruchtschalen enthalten ist.

Marmelade, Konfitüre oder Fruchtaufstrich?

Es ist egal, ob wir Marmelade oder Konfitüre sagen, solange wir keine Fabrik eröffnen und das Produkt in Europa vertreiben wollen. In dem Fall ist Marmelade nur den Zubereitungen aus Zitrusfrüchten und Zucker vorbehalten. Privat und im Hofladen darf es weiterhin – wie althergebracht – Marmelade heißen. Als Fruchtaufstrich kommen Produkte in den Handel, die einen hohen Obstanteil und ganz wenig Zucker oder Zuckeraustauschstoffe enthalten. „Konfitüre extra“ zeichnet sich durch einen etwas höheren Fruchtanteil aus.

Je weniger Zucker zum Einsatz kommt, desto kürzer ist die Haltbarkeit. Deshalb werden konventionellen Gelierzuckern – wie 2:1 und 3:1 – Konservierungsstoffe zugesetzt. Die sind unter Umständen für Allergiker problematisch.

Einige Gelierzucker enthalten Palmfett, damit die Konfitüre beim Kochen nicht schäumt. Stattdessen einfach – ganz klassisch – eine Kelle verwenden und den Schaum abschöpfen. Zitronensaft oder ein Teelöffel Zitronensäure verbessern die Gelierkraft. Für die optimale Gelierprobe den Teller vorher ins Eisfach stellen.

Gläser umdrehen, eine Glaubensfrage?

Wer Marmelade ohne Konservierungsstoffe herstellen möchte, macht es wie früher und dreht die Gläser nach dem Befüllen für einige Minuten um. Mikroorganismen, die während der Verarbeitung in die Luftschicht unter den Deckel gelangt sind, werden so sicher abgetötet und es bildet sich später kein Schimmel.

Nutzen sie die gleichen Twist-Off-Gläser mehrmals, würde ich die alten Deckel ab und zu entsorgen und in neue Exemplare investieren. Eine Marmelade kann mit einem beschädigten Deckel kein schützendes Vakuum bilden. Das entsteht, wenn sich die heiße Luft im Glas abkühlt und zusammenzieht. Man erkennt es daran, dass sich der Deckel leicht nach innen wölbt. Beim Öffnen hört man dann später das berühmte „Plopp“.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen beim Marmeladekochen wünscht Ihnen Ulla Scholz