

# *Marmeladen- Verführung*

*Neue Rezepte vom Marmeladeur*

vorgestellt von  
Wolfgang K. Buck und  
Kerstin Hohendorf  
mit Fotos von  
Christine Becker

HINSTORFF





*Wolfgang K. Buck mit der NDR-Redakteurin Sabine Steuernagel*

*Blutorangen-Marmelade »Cilantro«*

1400 g	Blutorangenfleisch
300 g	Bananen
300 ml	Grapefruitsaft
100 g	geröstete Kokosflocken
1 TL	Zimt
1 TL	schwarzer Pfeffer
1 TL	Kurkuma (Gelbwurz)
50 g	frisches Koriandergrün
2 x 500 g	Gelierzucker 2:1

*Würzig!*

Die Blutorangen in kleine Würfel schneiden, die Bananen mit der Gabel zerdrücken, mit Grapefruitsaft sowie Gelierzucker mischen und ankochen. Kokosflocken in einer Pfanne fettfrei anrösten, Koriandergrün fein hacken und mit den Gewürzen in der Masse nach Packungsvorschrift fertig kochen. In Twist-off-Gläser abfüllen (nicht auf den Kopf stellen) und abkühlen lassen.





AUFST  
www.c  
**HABARBECK**  
**ERDBEER**  
Holunderalvick  
200g  
tel./fax 0 31  
APRIS 14. 10. 20

*Pfirsich-Nektarinen-Marmelade*  
*»Sylter Frühstück«*



750 g	Pfirsichfruchtfleisch
750 g	Nektarinenfruchtfleisch
400 ml	Wildrosensud
1 Handvoll	Rosenblütenblätter
100 g	Orangeat
1	kräftiger Schuss Orangenlikör (z. B. Cointreau)
2 x 500 g	Gelierzucker 2:1
1 TL	Zitronensäure
½ TL	Apfelpektin

Die Früchte im Fleischwolf (10 mm-Scheibe) zerkleinern, Orangeat fein hacken. Gelierzucker mit Zitronensäure und Pektin mischen und mit den Zutaten im Rosensud (180 g Blütenblätter je 1000 ml Wasser) nach Packungsvorschrift kochen. Rosenblüten fein scheiden und in die leeren Marmeladengläser geben. Vor dem Abfüllen den Orangenlikör vorsichtig einrühren, aber nicht mehr kochen! In Twist-off-Gläser mit der Rosendekoration abfüllen (nicht auf den Kopf stellen) und abkühlen lassen.





# DEZEMBER

## »Der Neujahrsapfel«



1300 g	Apfelspalten
400 ml	Prosecco
100 ml	Karamell
100 g	Cranberries
100 ml	Sahne
2 x 500 g	Gelierzucker 2:1

Die Äpfel fein zerkleinern, im Prosecco mit Karamell, gehackten Cranberries und Gelierzucker nach Packungsvorschrift kochen. Zum Schluss Sahne angießen und noch einmal das Ganze kurz aufkochen. In Twist-off-Gläser abfüllen (nicht auf den Kopf stellen) und abkühlen lassen.

## »Wintermorgen«



700 g	Sharonfruchtfleisch (Kaki)
350 g	Mangofruchtfleisch
350 g	Birnenfruchtfleisch
300 ml	trockener Weißwein
je 100 g	Orangeat und Zitronat
100 g	Rosinen
1 TL	Lebkuchengewürz
2 x 500 g	Gelierzucker 2:1

Die vorbereiteten Früchte (Kaki muss geschält werden) im Fleischwolf (10 mm-Scheibe) zerkleinern. Orangeat, Zitronat und Rosinen klein hacken und mit den Früchten, Gelierzucker, Lebkuchengewürz und Weißwein nach Packungsvorschrift kochen. Sollte die Masse zu kompakt sein, etwas Wein nachgießen. In Twist-off-Gläser abfüllen (nicht auf den Kopf stellen) und abkühlen lassen.



BRITISCHE AUFSTRICH extra  
**GRAPETFRUIT**  
**SENF**

[www.dermarmelade.com](http://www.dermarmelade.com)

EINWAAGE  
MINDESTENS HALT  
KLEINER GLASER BI

# NDR 1 RADIO MV

## HÖRERREZEPTE

---



### *Sanddorn-Bananen-Marmelade*

700 ml	Sanddornsaft
300 g	Banane
500 g	Gelierzucker 2:1

Die Bananen schälen und pürieren. Dann mit dem Sanddornsaft mischen. Gelierzucker hinzufügen und nach Packungsvorschrift kochen. Nach Gelierprobe heiß in Twist-off-Gläser abfüllen und abkühlen lassen.

*Dieses Rezept schickte uns Jürgen Barkow aus Burow.*

**Tipp vom Marmeladeur:** Zerdrücken Sie die Banane mit der Gabel, so bleibt noch etwas Struktur erhalten.



### *Erdbeer-Sekt-Marmelade*

750 g	frische Erdbeeren (geputzt abgewogen)
250 ml	trockener Sekt
500 g	Gelierzucker 2:1

Die Erdbeeren waschen und putzen. In kleine Stücke schneiden. Mit Sekt und Gelierzucker vermischen und nach Packungsvorschrift kochen. Nach Gelierprobe heiß in Twist-off-Gläser abfüllen und abkühlen lassen.

*Dieses Rezept schickte uns Sabine Pretzer aus Ferdinandshof.*

**Tipp vom Marmeladeur:** Nehmen Sie Walderdbeeren, das Aroma wird noch besser!

## TIPPS VOM MARMELADEUR

---



### *Man nehme ...*



sich Zeit. Bereiten Sie ihren »Marmeladenkochtag« gut vor. Stellen Sie alle Kochutensilien bereit. Einen großen Kochtopf (Edelstahl), Kochlöffel, Schaumkelle, Marmeladentrichter, Pürierstab, ein Tellerchen für die Gelierprobe und natürlich genügend Twist-off-Gläser. Lassen Sie sich beim Marmeladenkochen nicht ablenken! Das Telefon ruhig klingeln lassen. Denn die Fruchtmasse brennt leicht an und sollte während des Kochvorgangs stets gut gerührt werden.



nur reife, frische Früchte aus dem eigenen Garten oder vom »Hof nebenan«. Verwenden Sie Saisonfrüchte. Dann haben Sie den vollen Geschmack und sparen nebenbei noch viel Haushaltsgeld. Marmeladen kochen können Sie das ganze Jahr über. Deshalb nutzen Sie ihre Tiefkühltruhe und frieren Sie gewaschene und geputzte Früchte portionsweise ein. So können Sie Ihre Lieblingsmarmelade stets nachkochen.



Twist-off-Gläser. Bevor Sie die Marmelade einfüllen, Gläser heiß ausspülen oder am besten kurz auskochen. Fassen Sie nicht den Glasrand an. Sauberkeit ist das »A und O« beim Marmelade-Kochen. Sonst droht Schimmel auf der Marmelade. Die gefüllten Gläser sollten sie kühl und möglichst dunkel lagern.



Etiketten. Beschriften Sie ihre Gläser. So behalten Sie im Vorratsraum den Überblick und die Marmelade wird nicht überlagert.

### *Man nehme ...*



Gelierzucker 1:1 – für 1000 g vorbereitete Früchte werden 1000 g Gelierzucker benötigt. Auf diese Weise zubereitet ist das Produkt »perfekt«

	Januar	Februar	März	April	Mai	Juni
Äpfel	x	x	x			
Aprikosen						o
Birnen						
Blaubeeren						
Brombeeren						
Erdbeeren					o	x
Fenchel						
Himbeeren						o
Holunderbeeren						
Johannisbeeren						o
Kürbis						
Paprika						
Pfirsiche						
Pflaumen						o
Quitten						
Rhabarber		o	o	x	x	o
Sanddorn						
Sauerkirschen						o
Spargel				o	x	x
Stachelbeeren					o	x
Süßkirschen						o
Tomaten						o
Zwetschgen						
Zwiebeln						

Legende

o = Saisonbeginn/-auslauf

x = Hochsaison