

„Schlecks!“ lautet die durchaus treffende Bezeichnung für Marmelade im süddeutschen Beerenparadies Mittelbaden. Dabei sieht man über kleine Unterschiede, wie zwischen Konfitüre mit kleinen Obststückchen oder Gelee aus dem Beersaft, mit gelassener Großzügigkeit hinweg. Die Vielfalt an Sorten und köstlichen Rezepten wissen kleine und große Leckermäuler landauf und landab zu schätzen

Süß schmeckt der Sommer!

Wenn der Duft von selbst gekochter Marmelade durchs Haus zieht, werden Kindheitserinnerungen wach. Beeren haben jetzt Hochsaison – ob selbst gepflückt aus dem Garten oder ganz frisch vom Feld



1 Ernten



2 Putzen



3 Kleinschneiden



4 Zucker zugeben



5 Einkochen

In sorgfältig zubereiteter Konfitüre, Marmelade oder Gelee bleibt der volle Fruchtgeschmack über viele Monate erhalten. Alles, was Sie dafür brauchen, sind sehr frische Früchte, Zucker und genügend kleine Einmachgläser



6 Marmelade einfüllen

1 Für die Ernte wählt man einen sonnigen Vormittag, dann haben die Beeren das beste Aroma. Damit die Früchte möglichst wenig Saft verlieren, vor allem Walderdbeeren immer mit Stiel ernten und nur wenn unbedingt nötig waschen. Dabei nicht überbrausen, sondern kurz in kaltes Wasser tauchen und sofort auf einem Küchentuch abtropfen lassen. **2 Beim Putzen** Stiele und Kelche entfernen und faule oder angefressene Früchte aussortieren. Kleinere Schadstellen können mit einem scharfen Messer ausgeschnitten werden. **3 Halbieren oder Vierteln** Sie größere Beeren, damit sie beim Einkochen gleichmäßig zerfallen. **4 Zucker** zugeben und gleichmäßig unter die Früchte mischen. Für Marmelade die Beeren dabei gut zerdrücken. Wichtig: Pektin oder andere pulverförmige Geliermittel immer vorher mit dem Zucker verrühren. **5 Fruchtmasse aufkochen** und unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis sie zu gelieren beginnt (Gelierprobe eventuell mehrmals wiederholen). Dabei mit dem Schaumlöffel mehrmals abschäumen. Die im Schaum eingeschlossene Luft würde die Haltbarkeit der Konfitüre beeinträchtigen. **6 Zum Abfüllen** der Marmelade am besten einen Einfülltrichter verwenden, damit der Gefäßrand sauber bleibt. Beim Einfüllen der kochend heißen Fruchtmasse ein feuchtes Tuch unter die Gläser legen, dann springen sie nicht. Gläser anschließend sofort luftdicht verschließen.

ERDBEEREN

Für 5–6 Gläser Konfitüre (ca. 200 ml Inhalt):
750 g Garten- oder Walderdbeeren, 750 g Zucker,
250 ml Johannisbeer- oder Himbeersaft (ungezuckert)

1. Erdbeeren mit Zucker und Fruchtsaft vermischen. 10 Minuten ziehen lassen. **2.** Die Fruchtmasse in einen großen Topf geben und unter Rühren rasch bis zum Kochen erhitzen. **3.** 10–20 Minuten bei mittlerer Hitze und ständigem Rühren weiterkochen lassen. **4.** Sobald sich die Fruchtmasse sirupartig verdickt, eine Gelierprobe machen (siehe unten). **5.** Gelierfähige Marmelade sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen und verschließen. Kühl und dunkel aufbewahren. **Tipp:** Bei der Zubereitung ohne Johannisbeersaft 1 Päckchen Zitronensäure unter den Zucker mischen oder Gelierzucker verwenden.

Gelierprobe: Dafür einen Klecks Konfitüre auf einen kalten Teller geben, kurz anziehen lassen. Der Gelierpunkt ist erreicht, wenn sich beim Zusammenschieben auf der Oberfläche Falten bilden. Ist dies nicht der Fall muss die Marmelade noch weiterkochen.

Fotos: Mauritius (2), Photocuisine, Stockfood (6)

Frisch zubereitete Erdbeermarmelade schmeckt auf dem Frühstücksbrötchen, zu Quark oder Vanillepudding. Hat man einmal angefangen zu naschen, ist das Glas im Nu leer



Einmachgeräte und Gefäße müssen äußerst sauber sein. Reinigen Sie alles gründlich in möglichst heißem Spülwasser. Die Gummiringe für klassische Einweckgläser und kunststoffbeschichtete Schraubdeckel zusätzlich für 5–10 Minuten in über 60 Grad heißem Wasser sterilisieren oder Glasdeckel mit dem Streichholz abflammen.





STACHELBEEREN

Für ca. 4 Gläser Marmelade:

750 g Stachelbeeren (am besten süße, vollreife und halbreife Früchte mit hohem Pektingehalt gemischt), 750 g Zucker oder 500 g Gelierzucker, abgeriebene Schale 1 Bio-Zitrone

1. Stachelbeeren waschen, Stiele und Blütenreste entfernen. Beeren in einem Topf mit Zucker und Zitronenschale mischen. **2.** Früchte aufkochen, mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. **3.** Fruchtmasse bis zum Gelieren (bei der Verwendung von Gelierzucker nach Packungsangabe) unter Rühren kochen lassen. **4.** Anschließend in vorbereitete Marmeladengläser füllen, verschließen. Sofort für 5 Minuten auf den Kopf stellen, wieder umdrehen und abkühlen lassen. Kühl und dunkel aufbewahren.



Liebevoll verpackt wird Marmelade zum persönlichen Geschenk. Dafür die Gläser mit selbstgemachten Etiketten bekleben oder mit Glasmalstiften beschriften. Den Deckel mit passend zugeschnittenen Stoffresten, Paketschnur und Siegellack hübsch verzieren



Tipp: Pektinhaltigen Gelierzucker gibt es auch für die zuckerreduzierte Zubereitung. Er süßt und geliert zugleich und verkürzt so die Einmachzeit auf wenige Minuten. Vitamine und Fruchtaromen bleiben weitgehend erhalten. Bei Gelierpulver wird Zucker nach Herstellerangaben zugefügt. Bio-Geliermittel eignen sich ebenfalls für die zuckerreduzierte Zubereitung und enthalten weder künstliche Schaumstopper noch Konservierungsstoffe wie Sorbinsäure.



HIMBEEREN/BROMBEEREN

Für 3–4 Gläser Gelee:

1 kg Himbeeren oder Brombeeren (auch gemischt), Zucker nach Saftgewicht

1. Früchte in einem Topf mit 1 Tasse Wasser kurz aufkochen. In ein Tuch schütten, gut auspressen (siehe Foto links), Saft auffangen. **2.** Saft abwiegen, mit der gleichen Menge Zucker vermischen. **3.** Unter Rühren aufkochen, bis zum Gelieren sprudelnd kochen lassen. In vorbereitete Gläser füllen und sofort verschließen. **Tipp:** Genauso können Sie Saft von Johannisbeeren und Stachelbeeren gewinnen. Für eine besonders fruchtige, aber kernlose Marmelade die Beeren lediglich durch ein Sieb passieren und das Fruchtmark dann wie beschrieben weiterverarbeiten.



SAISONKALENDER

FÜR SOMMERBEEREN

Wald-Erdbeeren reifen zwischen Juni und August. Die etwas größeren und beinahe ebenso aromatischen Monatserdbeeren fruchten bis zum Herbst. Die frühesten Sorten der Garten-Erdbeere sind ab Ende Mai reif. Haupterntezeit bei uns: Mitte Mai bis Juli. Aroma-Erdbeeren wie 'Mara de Bois' sind erst im August und September zu haben. Stachelbeeren legen ab Mitte Mai deutlich an Größe und Geschmack zu und können „grünreif“ verwertet werden. Vollreife Beeren gibt es ab Juni. Haupterntezeit für Sommer-Himbeeren: von Juni bis Juli. Herbst-Himbeeren können von August bis zum ersten Frost gepflückt werden. Auch bei Brombeeren erstreckt sich die Saison im Hochsommer über viele Wochen. Frühe Johannisbeeren können Sie bereits ab Johanni (24. Juni) einkochen, mittelfrühe und späte Sorten reifen im Juli und August.



Für 6–8 Gläser Konfitüre:

1 kg Rote oder Schwarze Johannisbeeren (oder eine Mischung aus beiden Beerenarten)

1 kg Zucker, 100 ml Portwein

1. Beeren waschen, abzapfen, in einem Topf mit Zucker und Portwein gut vermischen. **2.** Unter ständigem Rühren aufkochen und bis zum Gelieren kochen lassen. Dabei weiterrühren und eventuell mehrmals abschäumen. **3.** Fruchtmasse heiß in vorbereitete Gläser füllen und verschließen. **Tipp:** Für Konfitüre oder Gelee Johannisbeeren knapp vor der Vollreife ernten.

