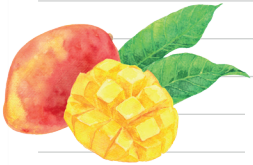
Rezepte

SOLERO-MARMELADE

Portionen: 4 Gläser à 200 ml Zubereitungszeit: 35 Minuten
Niveau: einfach

Einkaufsliste

1 – 2	Mangos (500g Fruchtfleisch)
1	Vanilleschote
250 ml	Maracujanektar
250 g	Gelierzucker 3:1



Thomas Philipps

Zubereitung

1. Halbieren Sie die Mangos und dann schneiden Sie dicht am Kern vorbei. TIPP: Nehmen Sie ein Glas und setzen die offene Seite der Mango dicht am Glas an und drücken die Mango langsam nach unten, sodass sich das Fruchtfleisch von der Schale löst. Danach schneiden Sie die Mango in kleine Würfel.

2. Halbieren Sie die Vanilleschote und kratzen mit der Rückseite eines Messers das Mark heraus.

3. Geben Sie die Mango, die Vanilleschote und das Mark in einen Topf, rühren den Gelierzucker unter und lassen die Mischung 20 Minuten ziehen.

4. Danach geben Sie den Maracujanektar dazu und lassen alles einmal 5 Minuten lang aufköcheln. Währendessen entsteht Schaum, der sollte mit einer Kelle abgeschöpft werden.

5. Entfernen Sie die Vanilleschote und pürieren die Fruchtmischung, dann wird diese erneut kurz aufgekocht und direkt in saubere Gläser gefüllt. Deckel aufschrauben, abkühlen lassen und schon ist die Marmelade gut verschlossen und dunkel gelagert für 6 Monate haltbar.

Rezepte

ERDBEER-VANILLE MARMELADE

Portionen: 7 Gläser à 200ml Zubereitungszeit: 20 Minuten

Niveau: einfach

Einkaufsliste

1,2 kg	Erdbeeren
1	Vanilleschote
3 EL	Zitronensaft
500 g	Gelierzucker 2:1

Thomas Philipps

Zubereitung

1. Zuerst befreien Sie die Erdbeeren von Dreck und würfeln sie fein.

2. Halbieren Sie die Vanilleschote und kratzen mit der Rückseite eines Messers das Mark heraus.

3. Geben Sie die Erdbeeren mit dem Zitronensaft, der Vanilleschote und dem Mark in einen Topf, rühren den Gelierzucker unter und lassen die Mischung aufkochen.

4. Lassen Sie die Mischung unter ständigem Rühren für mind. 3 Minuten kochen.

5. Entfernen Sie die Vanilleschote und pürieren Sie die Erdbeermischung. Danach füllen Sie die Konfitüre in die heiß ausgespülten Gläser und verschließen diese direkt.

6. Lassen Sie die Gläser mind. 24 Std. stehen, damit die gewünschte Konsistenz gegeben ist.

Rezepte

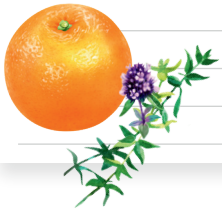
ORANGEN-THYMIAN MARMELADE

Portionen: 7 Gläser à 200ml Zubereitungszeit: 40 Minuten

Niveau: einfach

Einkaufsliste

400 ml	frisch gepresster Orangensaft
1 kg	Orangen (unbehandelt)
1 Bund	Zitronenthymian
500 g	Gelierzucker 2:1



Thomas Philipps

Zubereitung

1. Zuerst waschen Sie die Orangen heiß ab und machen diese dann trocken. Dann nehmen Sie 2 Orangen und schälen die Orangenhaut in feinen Streifen ab, die weiße Haut sollte ebenfalls mit einem Schäler entfernt werden. Bewahren Sie die Orangenschalen auf und schmeißen Sie die weiße Haut weg.

2. Die restlichen Orangen werden mit der Schale in kleine Stücke geschnitten. Die Orangenstücke werden in einem Küchentuch eingedreht und der Saft ausgepresst, aufgefangen und abgemessen.

4. Den Orangensaft mit dem frisch gepressten Orangensaft auf 1L auffüllen. Den Saft und die Orangenfilets mit dem Gelierzucker in einem Topf ca. 10 Min kochen lassen.

5. Den Zitronenthymian waschen, trocknen und die Blätter abzupfen. Diese dann mit der Schale zur Konfitüre geben und 2 Min. weiterkochen lassen.

6. Zuletzt entfernen Sie die Schale und füllen die Konfitüre in die heiß ausgespülten Gläser. Diese müssen sofort verschlossen und für 5 Min. auf den Kopf gestellt werden.