

Preiselbeer - Orangenmark

Kategorien: Einmachen, Früchte, Dessert

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Preiselbeeren; oder Cranberries
1		Orange; unbehandelt
1	kg	Gelierzucker 1+1

Anleitung:

Preiselbeeren oder Cranberries mehrfach in lauwarmes Wasser geben, verlesen, auf einem Tuch ausbreiten und abtrocknen. Die gelbe Schicht der Orange fein abreiben, ihren Saft auspressen. Gelierzucker, Beeren, Saft und Schale der Orange mischen und stehen lassen, bis sie im eigenen Saft liegen. Die Mischung in 2 Portionen nach und nach in den Mixer geben und fein puerieren. In einem Giesser mischen und abschmecken. Das Pueree in Gefrierdosen füllen, verschliessen und einfrieren.

Das Pueree ist sehr vielseitig und kann fuer suesse und salzige Speisen verwendet werden. Es schmeckt pur zu milden Desserts wie Bayerischer Creme und Mandelsulz. Mit Mayonnaise oder Sahne sowie Meerrettich entsteht eine feine Fondue-Sauce. Sie koennen das Mark auch unter steife Schlagsahne ziehen, Schokoladenbiskuit damit füllen und als Torte oder Roulade zum Kaffee anbieten. Einmal und immer wieder, weil es so hinreissend schmeckt.