

Konfitüre und Kompott (Info)

Kategorien: Information, Einmachen, Wissen

Zutaten für: 1 Text

1

Info

Anleitung:

Frische Beeren und Früchte sind nicht nur pur ein Genuss, sie eignen sich auch ausgezeichnet für selbstgemachte Kompotts und Konfitüren. Nach Lust und Laune lassen sich mit der Beeren- und Fruchtvielfalt aus dem Garten schmackhafte Konfitüren variieren, die zumindest auf dem Frühstückstüchlein auch im Herbst noch das Gefühl von Sommer vermitteln. Doch nicht nur die Früchte schaffen Abwechslung, auch die Art der Zubereitung. Folgende Möglichkeiten gibt es, Konfitüren zuzubereiten:

- Konfitüre mit Gelierzucker (besteht aus Zucker, Apfelpektin und Zitronensäure) kochen, klassisch Frucht und Gelierzucker im Verhältnis 1:1; oder mit weniger Zucker. Hier gibt es Gelierzucker im Verhältnis 2:1, oder Gelierzucker im Verhältnis 3:1.

- Konfitüre mit normalem Zucker kochen. Dann muss allerdings eine Gelierprobe gemacht werden. Damit prüft man, ob die Konfitüre nach dem Kochen auch wirklich fest wird. d.h. 1 Löffel auf einen kleinen Teller geben, abkühlen und Teller schräg halten, prüfen ob die Konfitüre schon fest wird. Der Nachteil beim Kochen mit normalem Zucker ist die längere Kochzeit.

- Konfitüre roh rühren, schmeckt sehr lecker, muss aber schnell verzehrt werden, da sie nicht lange haltbar ist.

Grundsätzlich ist beim Kochen von Konfitüren zu beachten, dass die verwendeten Früchte von guter Qualität sind. Überreife, leicht angefaulte, aber auch ungenügend ausgereifte Früchte eignen sich nicht.

Die Konfitüre immer kochend heiß in Gläser füllen und verschließen. Wichtig ist, dass die Gläser immer sehr sorgfältig heiß ausgewaschen werden. Wer möchte kann sie bis zur Verwendung in den Backofen bei ca. 150 Grad stellen. So werden Keime abgetötet.

Ebenfalls ist darauf zu achten, dass die Schraubdeckel (Twist-off-Deckel) keine Roststellen oder gravierende Dellen aufweisen.

Die Konfitürenengläser immer randvoll machen, obenauf 1 Löffel des entsprechenden Obstwassers oder neutral: Rum geben, dies verlängert die Haltbarkeit und schützt vor Schimmel. Gleich zuschrauben und auf den Kopf stellen, damit sich Vakuum bildet und der Hohlraum im Deckel möglichst steril wird.

Rezepte: Aprikosenkompott mit Amaretto Himbeerkonfitüre, roh gerührt Sauerkirschkonfitüre mit Vanille und Sternanis.