

Grundrezepte für Konfitüren/Marmeladen mit backstars.de – Pektin 2:1 und 3:1

Achten Sie bei Zuckerreduzierten Konfitüren, Marmeladen auf eine sehr saubere Arbeitsweise.

Besonders nach Anbruch des Glases, immer einen sauberen Löffel verwenden. Zucker ist ein Konservierungsstoff, der bei Zuckerreduzierten Produkten nicht mehr so stark wirkt.

Die Menge an Pektin und die Kochzeit ist abhängig vom Pektingehalt der verwendeten Früchte.

Pektinreichen Früchte sind z.B. Äpfel, Aprikosen, Quitten, Johannisbeeren.

Pektinarme Früchte sind z.B. Kirschen, Erdbeeren, Weintrauben, Pfirsiche, Birnen.

Grundrezept 2:1

24-30g Pektin (je nach Fruchtart)

2000g Früchte

1000g Kristallzucker

20-30 ml Zitronensaft – je nach Geschmack.

100g Zucker mit dem Pektin mischen und unter das zerkleinerte/pürierte Obst rühren.

Unter ständigem Rühren in einem großen Topf erwärmen (der Topf sollte nur zu 1/3 gefüllt sein) und aufkochen lassen.

Den restlichen Zucker in 2 Teilen zugeben und 3-5 Minuten sprudelnd kochen. Danach die Gelierprobe machen und ggfls. länger kochen lassen, wenn es noch nicht fest ist.

Danach in Schraubgläser abfüllen, 5 Minuten auf dem Kopf stellen und langsam auskühlen lassen.

Grundrezept 3:1

26-30g Pektin (je nach Fruchtart)

1500g Früchte

500g Kristallzucker

15-20 ml Zitronensaft – je nach Geschmack.

Unter ständigem Rühren in einem großen Topf erwärmen (der Topf sollte nur zu 1/3 gefüllt sein) und aufkochen lassen.

Den restlichen Zucker in 2 Teilen zugeben und 3-5 Minuten sprudelnd kochen. Danach die Gelierprobe machen und ggfls. länger kochen lassen, wenn es noch nicht fest ist.

Danach in Schraubgläser abfüllen, 5 Minuten auf dem Kopf stellen und langsam auskühlen lassen.

Gutes Gelingen wünscht,

Bäckermeister und Lebensmitteltechniker von backstars.de

Andreas Zöllner