

# Grundrezepte für Konfitüren/Marmeladen mit backstars.de - Pektin

6-12g Pektin (je nach Fruchtart)  
1000g Früchte  
1000g Kristallzucker  
5-10 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.

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.

Gutes Gelingen wünscht,

Bäckermeister und Lebensmitteltechniker von backstars.de  
Andreas Zöllner