

Marmelade machBAR



Vorweg

2 zu 1 = 2 Teile Obst und 1 Teil Zucker
3 zu 1 = 3 Teile Obst und 1 Teil Zucker

Entscheide was Du nehmen möchtest:

- Gelierzucker (alles fertig gemixt) oder
- Agar-Agar (pflanzliches Geliermittel) + Zucker oder
- Gelfix + Zucker usw.

Bevor du beginnst, lies die Zubereitungsanleitung!

Grundrezept 2 zu 1

- süße reife Früchte waschen, entstielen, Steine und Schalen entfernen
- 1 kg abwägen und pürieren
- Püree mit einer Packung Gelier Zucker 2:1 in einen großen Topf mischen oder 500 Gramm Zucker und 2 gehäufte Tl Agar-Agar
- bei sehr süßen Früchten, den Saft von 1/2 Zitrone zugeben
- Topf darf höchstens zu 2/3 gefüllt sein
- Alles bei starker Hitze unter Rühren zum Kochen bringen, bis alles kräftig sprudelt
- 2-4 Minuten (je nach Produkt) weiterrühren und sprudelnd kochen lassen
- etwas Marmelade als Gelierprobe auf einen kleinen Teller geben
- evtl. Schaum abnehmen
- heiß ausgespülte Klick-Off Gläser randvoll füllen und sofort mit Schraubdeckel fest verschließen



Wo kommt das Obst her?

- Garten
- Selbstpflückanlagen (selber pflücken ist billiger als nur im Laden kaufen)
- Nachbarn
- Tauschbörsen
- Bauern
- Sammeln von Wildfrüchten im Wald, auf Feldern und Randstreifen etc. (vorher abklären ob es kein Privatbesitz ist)

Links:

www.foodsharing.de

www.mundraub.org

www.uxa-app.com

Viel Freude beim Marmelade machen!

