

Würziges Apfelgelee

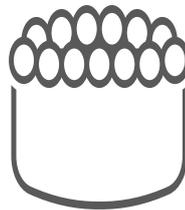
750 ml ungesüßter Apfelsaft (am besten selbst zubereitet oder z.B. von Albi)
500 g Gelierzucker 2:1
Saft einer Zitrone
1 Teelöffel frische Rosmarinblätter



Den Apfelsaft mit Gelierzucker und Zitronensaft vermischen, zum Kochen bringen und 4 Minuten gründlich sprudelnd kochen lassen. Dann die gewaschenen Rosmarinblätter zufügen und in Gläser füllen.

Pflaumen- bzw. Zwetschenkonfitüre

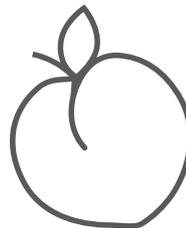
1 kg Pflaumen/Zwetschen entsteint gewogen
Gelierzucker 1:1 oder 2:1
Saft einer Zitrone
4 – 6 Sternanis alternativ etwas Stangenzimt



Die Pflaumen waschen, abtropfen lassen, entsteinen und gründlich zerkleinern. Mit dem Gelierzucker, dem Zitronensaft und dem Gewürz vermischt 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, danach in Gläser füllen.

Quittenbrot

2 kg Quittenmark (nehme ich meist aus den Rückständen der Geleezubereitung)
1 kg Gelierzucker 2:1
2 Vanillestangen oder Saft einer Zitrone
(Nach Geschmack sind auch Gewürze möglich)



Das kalte Quittenmark mit Gelierzucker und Gewürzen verrühren und zum Kochen bringen. Vorsicht, brennt leicht an! 4 Minuten unter ständigem Rühren kochen lassen. Den Boden einer Fettpfanne leicht mit Öl bestreichen und darauf Pergamentpapier oder Baktrennpapier legen und die Masse darauf verstreichen (ca. 2 cm hoch). Das Ganze eine Zeitlang trocknen lassen und dann in Rauten oder Streifen schneiden und – wenn gewünscht – mit Hagelzucker bestreuen und noch einige Tage trocknen lassen.

Lässt sich in einer gut verschlossenen Dose als Leckerei aufbewahren.

Gutes Gelingen
wünscht

Ingeborg Stupning