

### **Erdbeer-Holunder-Marmelade**

400 g Erdbeeren  
600 ml Hollunderblütensirup  
2 EL Zitronensaft  
1 kg Gellierzucker 1 : 1  
Zubereitung:  
Erdbeeren, Hollunderblütensirup und Zitronensaft in einem Topf erhitzen, pürieren, Gellierzucker begeben. Marmelade 4 Min. köcheln lassen.  
Nach einer Gellerprobe in Gläser füllen.

### **Kirschmarmelade mit Rosenblüten**

1 kg Kirschen  
50 g Rosenblüten  
1 kg Gellierzucker 1 : 1  
Kirschen entsteinen, mit Rosenblüten aus dem eigenen Garten in einem Topf erhitzen und pürieren.  
Gellierzucker dazugeben, Marmelade 4 Min. köcheln lassen. Nach einer Gellerprobe in Gläser füllen.

### **Erdbeer mit Bourbon Vanille**

500 g Erdbeeren  
1/2 Zitrone  
1 Stange Bourbon Vanille  
250 g Gellierzucker 2:1  
Erdbeeren pürieren; Zucker, Zitrone, Mark der Vanilleschote hinzugeben und verrühren. Alles zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 3 Min. kochen (sprudeln) lassen. Schaum evtl. abschäumen. Die Marmeladenmasse anschließend sofort in vorbereitete Gläser randvoll abfüllen, verschließen und 5 Min. auf den Kopf stellen, danach umdrehen und abkühlen lassen.

### **Kirschen-Bananen-Konfitüre**

500 g Kirschen  
1 reife Banane  
1/2 Zitrone (ausgepresst)  
250 g Gellierzucker 2:1  
Kirschen entsteinen, mit Banane pürieren. Zucker und Zitrone hinzufügen und verrühren. Alles zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 3 Min. kochen lassen (evtl. abschäumen). In vorbereitete Gläser randvoll füllen, verschließen u. 5 Min. auf den Kopf stellen, danach umdrehen u. abkühlen lassen.

### **Erdbeer, Physalis u. Chili - Marmelade**

400 g Erdbeeren  
100 g Physalis (Andenbeere)  
1/2 Zitrone  
1/2 Teelöffel Chiliflocken  
250 g Gellierzucker 2:1  
Erdbeeren, Physalis und Chiliflocken pürieren; Zucker und Zitronensaft hinzugeben, verrühren. Alles zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 3 Min. kochen (sprudeln) lassen. Evtl. abschäumen. Die Marmeladenmasse anschließend sofort in vorbereitete Gläser randvoll füllen; verschließen und 5 Min. auf den Kopf stellen, danach umdrehen und abkühlen lassen.

### **Sauerkirsch - Johannisbeer - Konfitüre**

400 g Sauerkirschen  
300 g Johannisbeeren rot  
200 g Johannisbeeren schwarz  
1 Päck. Dr. Oetker Bourbon Vanillezucker  
1 Pck. Dr. Oetker Extra Gellierzucker 2:1  
einige Zweige Rosmarin  
Sauerkirschen waschen, entsteinen / Johannisbeeren waschen.  
Sauerkirschen, Rosmarin, Johannisbeeren und Bourbon-Vanille-Zucker in einem großen Topf geben und mit Gellierzucker gut verrühren. Alles unter Rühren (bei starker Hitze) zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 3 Min. sprudelnd kochen. Evt. Abschäumen, Konfitüre sofort in vorbereitete Gläser randvoll abfüllen, verschließen und 5 Min. auf den Kopf stellen.

### **Kürbis - Marmelade**

Kürbis schälen und entkernen  
1 kg Kürbisfleisch in einen großen Topf geben  
1 kg Gellierzucker 1:1 oder 500 g 2:1  
dazugeben und aufkochen; in Gläser abfüllen.

### **Himbeer - Marmelade**

1 kg Himbeeren pürieren u. in einen großen Topf geben  
1 kg Gellierzucker 1:1 oder 500 g 2:1 dazugeben  
verrühren, aufkochen und in Gläser abfüllen.

### **Quitten - Gelee**

Quitten vierteln und entsaften  
1 L Saft mit 1 kg Gellierzucker 1:1 oder 500 g 2:1  
verrühren, aufkochen. Wenn zu flüssig, mehr Zucker dazugeben.

### **Aroniabereen - Marmelade**

1 kg Aroniabereen  
1 kg Gellierzucker 1:1  
3 Päckchen Zitronensäure  
Beeren pürieren, Zitronensäure und Gellierzucker einrühren.  
Mind. 3 Minuten kochen; in Gläser abfüllen - für 5 Minuten auf den Kopf stellen.

### **Brombeer - Ingwer - Marmelade**

800 g Brombeeren  
15 g Ingwer  
800 g Gellierzucker 1:1  
Ingwer reiben;  
Brombeeren, Ingwer u. Zucker pürieren.  
4 Min. kochen, in Gläser abfüllen - für 5 Minuten auf den Kopf stellen.

### **Dreifrukt-Marmelade**

#### **Brombeere - rote Johannisbeere - Himbeere**

1 kg Fruchtbrei aus den 3 Früchten / zu gleichen Teilen)  
500 g Gellierzucker 2:1  
100 g Gellierzucker 1:1  
Die aufgetauten Früchte durch die Flotte Lote drehen; die zurück bleibenden Kerne und Fruchthäute entfernen, den Fruchtbrei abwägen.  
1 kg Fruchtbrei mit Gellierzucker mischen.  
Die Mischung unter Rühren aufkochen, 4 Min. sprudelnd kochen lassen, dann in heißgespülte Gläser randvoll einfüllen, verschließen. Gläser einige Minuten auf den Kopf stellen.

### **Brombeer-Zwetschgen-Marmelade**

600 g Brombeeren  
400 g Zwetschgen  
1 kg Gellierzucker 1:1  
Brombeeren u. Zwetschgen pürieren, Zucker einrühren,  
3 Min. kochen, Marmelade randvoll in heiß gespülte Gläser einfüllen.

**Ein herzliches Dankeschön der Südzucker Plattling für die Spende des Gellierzuckers.**

**Der Obst- und Gartenbauverein Auerbach wünscht gutes Gelingen.**  
[www.ogv-auerbach.de](http://www.ogv-auerbach.de)

### Birnen-Ingwer-Marmelade

- 100 g Ingwer fein gewürfelt
- 900 g Birnen
- 1 kg Gellerzucker 1:1 oder 500 g 2:1
- Saft u. Schale einer unbehandelten Zitrone
- 1 Msp. Kardamon
- Saft u. Schale einer unbehandelten Orange
- 2 cl Amaretto (falls vorhanden)

#### Zubereitung:

Birnen schälen, vierteln und entkernen.  
Im Mixer mit dem Ingwer pürieren, anschi.  
in einen großen weiten Topf geben.  
Nun alle anderen Zutaten dazugeben.  
Vorsicht - kann aufschäumen. 3 - 4 Min.  
kochen und in vorbereitete Gläser füllen.  
Verschließen und 5 Min. auf den Kopf stellen.

### Kiwi-Birnen-Marmelade

- 350 g Kiwi
- 400 g Birnen
- 250 ml Orangensaft
- 2 cl Amaretto
- Gellerzucker 1 kg 1:1 oder 500 g 2:1

#### Zubereitung:

Kiwi und Birnen schälen, entkernen u. pürieren.  
Alles in den Topf geben, mit Orangensaft  
mischen, Gellerzucker dazugeben, aufkochen.  
Zum Schluß den Amaretto hinein u. 3-4 Min.  
kochen. In vorbereitete Gläser füllen.  
Verschließen und 5 Min. auf den Kopf stellen.

### Holunder-Gelee

- 750 ml Holundersaft
- 1 kg Gellerzucker 1:1
- Saft einer halben Zitrone

Saft, Zitrone und Gellerzucker verrühren; ca. 12 Min. kochen.  
In Gläser abfüllen und für 5 Min. auf den Kopf stellen.

### Orange-Hollerblüten-Gelee

- 1,5 l Orangensaft
- 15 - 20 Hollerblütenstände

über Nacht einweichen u. ziehen lassen  
Am nächsten Tag fein abseihen; aufkochen  
und mit Gellerzucker 2:1 in Gelee verkochen.

### Holunder-Äpfel-Marmelade m. Walnüssen

- 1 kg Holunderbeeren
- 350 g Äpfel (Menge evtl. variieren)
- 1 Stange Zimt
- 500 g Gellerzucker 2:1
- 1 Handvoll Walnüsse, grob gehackt
- Saft von 1 Zitrone

#### Zubereitung:

Holunderbeeren von den Dolden abstreifen. Die Beeren mit  
wenig Wasser aufkochen und weichköcheln. Anschließend  
in ein Sieb geben und den Saft über Nacht auffangen.  
Am nächsten Tag den gewonnenen Saft mit den klein gewürfelt  
ten Äpfeln (geschält u. entkernt) vermengenu. Abwiegen.

Das ganze soll insgesamt 1 kg ergeben.

Das Holunder-Äpfel-Gemisch in einen großen Topf füllen,  
Gellerzucker und Zimtstange zufügen. 4-6 Min. sprudelnd  
kochen lassen. 1 Minute vor Beendigung des Kochvorgangs  
Zitronensaft und die Walnüsse zugeben. Die Nüsse sollten  
frisch geknackt sein, man kann sie auch vorher anrösten.

In Gläser abfüllen und auf den Kopf stellen.

Anstelle der Äpfel kann man auch mit Birnen zusetzen,  
dafür aber nur 900 g Fruchtmasse verarbeiten, da die Birnen  
weniger gut gellieren.

### Bananen-Kiwi-Konfitüre

- 600 g reife Kiwi
- 4 Bananen (geschält ca. 400 g)
- 1 Bio-Limette
- 250 ml Maracuja-Nektar
- 250 g Gellerzucker 3:1

#### Zubereitung:

Kiwis schälen und klein würfeln. Bananen schälen, längs  
halbieren und in feine Scheiben schneiden. Die Limette heiß  
waschen und trocken tupfen. Die Schale abreiben und den  
Saft auspressen.

Die Früchte mit Limettensaft u. Schale, Maracuja-Nektar und  
Gellerzucker in einem Topf gut vermischen. Zugedeckt 2 Std.  
ziehen lassen.

Die Fruchtmischung unter Rühren aufkochen und 4 Min.  
sprudelnd kochen lassen, dabei ständig weiterrühren.  
Gellerprobe nicht vergessen. Die Konfitüre in heiß ausge-  
spülte Gläser füllen und verschließen.

### Quitten-Konfitüre

- 2 kg Quitten
- 1 Zimtstange
- 2 Gewürznelken
- 1 Bio-Zitrone
- 500 g Gellerzucker 2:1 (oder 1 kg 1:1 oder 300 g 3:1)

außerdem: 1 Tee-Ei (oder Gewürzäckchen)

#### Zubereitung:

Von der Hälfte der Quitten mit einem Tuch den Flaum ab-  
reiben. Die Früchte mit einem Messer grob zerschneiden, mit  
1/2 l Wasser in einem Topf aufkochen. Zugedeckt bei  
schwacher Hitze ca. 30 Min. kochen.

Ein Sieb mit einem angefeuchteten sauberen Küchentuch  
auskleiden und über eine Schüssel hängen. Die Quitten  
hineingießen, abtropfen und abkühlen lassen. Dann das Tuch  
zusammendrehen und den Saft kompl. auspressen.

Die übrigen Quitten abreiben, vierteln und schälen. Die  
Viertel auf das Brett legen, das Kerngehäuse bis zur Mitte  
abschneiden und abheben. Das Quittenfleisch fein würfeln.

Die Zimtstange in Stücke brechen und in das Tee-Ei füllen.

Quitten mit dem Quittensaft abwägen, sie sollen 1,1 kg  
wiegen; Ggf. noch etwas Wasser hinzufügen. Die Mischung  
mit den Gewürzen in einem großen hohen Topf verrühren  
und zum Kochen bringen. Die Früchte zugedeckt bei  
schwacher Hitze ca. 30 Min. weich garen. Dann mit dem  
Kartoffelstampfer musig drücken. Die Zitrone heiß waschen  
und abtrocknen, die Schale fein abreiben; den Saft  
auspressen.

Das Tee-Ei aus dem Topf nehmen. Den Gellerzucker, den  
Zitronensaft und die Schale unter das Quittenmus mischen,  
die Früchte unter Rühren zum Kochen bringen und bei  
starker bis mittlerer Hitze offen 4 Min. leicht sprudelnd  
kochen - häufig umrühren!

Die Gellerprobe machen, die Quittenkonfitüre abschäumen  
und in Gläser abfüllen, gleich verschließen und ca. 5 Min.  
auf den Kopf stellen.

Ergibt ca. 1,5 kg Konfitüre

### Brombeer - Marmelade

- 1 kg Brombeeren
- 1 kg Gellerzucker 1:1

Brombeeren pürieren, Zucker einrühren und 3 Min. kochen.  
Marmelade randvoll in heiß gespülte Gläser einfüllen.