

*Um lange von den frischen Beeren im Garten  
zu haben, kochen wir sie zu feiner Marmelade ein.  
Als kleines Präsent aus der Küche machen sie so nicht  
nur uns, sondern auch anderen lange nach der  
Beerensaison noch eine Freude.*

---

# Marmelade & Gelee



## Brombeer-Lavendel-Marmelade

### Zutaten für 4–5 Gläser

1.000 g Brombeeren, 2 TL Lavendelblüten,  
Saft von 2 Zitronen, 500 g Gelierzucker 2:1

### Zubereitung

1. Die Brombeeren, die Lavendelblüten und den Zitronensaft in einen großen Topf geben und mit dem Stabmixer pürieren. Den Zucker unterrühren und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.
2. Unter Rühren zum Kochen bringen und etwa 5 Minuten sprudelnd unter ständigem Rühren kochen lassen.
3. Die Gelierprobe machen, den Schaum abschöpfen und kochend heiß in sterile Twist-Off-Gläser füllen und verschließen.
4. Die Gläser 5 Minuten auf den Kopf stellen, dann wieder umdrehen und vollständig abkühlen lassen.

Anstelle des  
Lavendels ist  
auch Thymian  
sehr fein.



## Schwarze Johannisbeer-Sekt-Gelee

### Zutaten für 4–5 Gläser

750 ml ungesüßter schwarzer Johannisbeersaft,  
1 Beutel Gelierfix 2:1, 500 g Zucker, 100 ml Sekt

## Erdbeer-Holunderblüten-Marmelade

### Zutaten für 4–5 Gläser

1400 g Erdbeeren, Saft von 1 Zitrone,  
500 g Gelierzucker 3:1, 100 ml Holunderblütensirup

### Zubereitung

1. Die Erdbeeren und den Zitronensaft in einen großen Topf geben und mit dem Stabmixer pürieren. Den Zucker und den Sirup unterrühren und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.
2. Unter Rühren zum Kochen bringen und etwa 5 Minuten sprudelnd unter ständigem Rühren kochen lassen.
3. Die Gelierprobe machen, den Schaum abschöpfen und kochend heiß in sterile Twist-Off-Gläser füllen und verschließen.
4. Die Gläser 5 Minuten auf den Kopf stellen, dann wieder umdrehen und vollständig abkühlen lassen.



### Zubereitung

1. Den Saft mit dem Zucker und dem Gelierfix in einem großen Topf verrühren.
2. Unter Rühren aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.
3. Den Sekt hinzufügen und unterrühren. Die Gelierprobe machen.
4. Den Schaum abschöpfen und das Gelee kochend heiß in sterile Twist-Off-Gläser füllen und verschließen.
5. Die Gläser 5 Minuten auf den Kopf stellen, dann wieder umdrehen und vollständig abkühlen lassen.



## TIPPS

### GELIERPROBE

Einen kleinen Teller kalt stellen. Nach 5 Minuten Kochzeit einen Teelöffel Marmelade oder Gelee auf den kalten Teller geben, wenn sie nach etwa einer Minute fest wird, dann ist die Marmelade fertig. Sonst weitere 3 Minuten kochen und Gelierprobe wiederholen.

### GLÄSER STERILISIEREN

Die Gläser und Deckel müssen sauber und keimfrei sein, sonst bildet sich in den Gläsern Schimmel und die Marmelade muss weggeschmissen werden. Die Gläser und Deckel entweder in einem großen Topf mit kochendem Wasser 10 Minuten auskochen oder die frisch gespülten Gläser bei 130 °C im Backofen 15 Minuten ausbacken und nur die Deckel im Topf auskochen. Gläser danach nur noch außen anfassen – nicht innen und nicht am Rand.

### WIE SÜSS DARF'S SEIN?

Zucker macht die Marmelade nicht nur süß, sondern auch haltbar. Aber bedeutet dann auch viel Zucker, dass die Marmelade lange haltbar ist? Nur bedingt. Üblicherweise wird Marmelade im Verhältnis 1 kg Zucker auf 1 kg Frucht eingekocht und ist so lange haltbar. Da weniger Zuckergehalt für das Haltbarmachen aber nicht ausreicht, wird den Gelierzuckern, bei denen ein geringerer Zuckergehalt verwendet wird, meist Sorbinsäure hinzugefügt, um die Haltbarkeit zu erhöhen.

Ob sie nun also Gelierzucker 1:1, 2:1 oder gar 3:1 verwenden, ist letztendlich Geschmacksache. Lieber zucker-süß mit 1:1 oder sehr fruchtig mit 3:1.

### WIE LANGE HÄLT MARMELADE?

Richtig sauber eingekocht und kühl und dunkel gelagert hält sich die selbstgemachte Marmelade mindestens ein Jahr. Manche Früchte verlieren etwas an Farbe, was aber nicht bedeutet, dass die Marmelade ungenießbar ist. Nur wenn die Twist-off Deckel beim Öffnen nicht »ploppen« oder sich Schimmel im Glas gebildet hat, sollten Sie die Marmelade wegwerfen.

## Heidelbeer-Himbeer-Marmelade

### Zutaten für 4–5 Gläser

700 g Himbeeren, 300 g Heidelbeeren,  
500 g Gelierzucker 2:1, Saft 1/2 Zitrone



### Zubereitung

1. Die Heidelbeeren und Himbeeren in einen großen Topf geben und mit dem Stabmixer pürieren.
2. Das Beerenpüree dem Zucker vermengen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.
3. Den Zitronensaft hinzufügen und unter Rühren zum Kochen bringen und etwa 5 Minuten sprudelnd unter ständigem Rühren kochen lassen.
4. Die Gelierprobe machen, den Schaum abschöpfen und kochend heiß in sterile Twist-Off-Gläser füllen und verschließen.
5. Die Gläser 5 Minuten auf den Kopf stellen, dann wieder umdrehen und vollständig abkühlen lassen.



# Lum Verschenken aufgehübscht



Mit einem schön verzierten Deckel und einem hübsch gestalteten Etikett macht so ein Marmeladeglas doch gleich mehr her. So einfach geht's.

## Etiketten

### Das braucht man:

Etwas dickeres weißes Papier, Aquarellfarben, Pinsel, Wasser, Bleistift, Fineliner, Gelsift, Schere, Lochzange, Klebeband



### So geht's:

1 Mit verdünnter Wasserfarbe im Pinsel kleine Sprenkel auf das Papier spritzen und trocknen lassen. Mit dem Bleistift Anhänger vorzeichnen und ausschneiden. Mit der Lochzange ein Loch stanzen. Mit dem Fineliner beschriften und einem Band am Marmeladeglas befestigen.  
2 Mit den Wasserfarben die Beeren und

Blüten grob auf das Papier malen und mit verdünnter Farbe kleine Sprenkel darüber spritzen. Alles gut trocknen lassen. Dann mit dem Fineliner die Beeren und Blüten umranden und beschriften. Die Etiketten-Streifen schneiden, um das Glas legen und mit einem Streifen Klebeband befestigen.

3 Mit den Wasserfarben Rechtecke auf das Papier malen und trocknen lassen. Mit dem Fineliner zum Beispiel ein paar Stiele Lavendelblüten aufzeichnen und mit dem weißen Gelstift das Etikett beschriften. Etikett ausschneiden und mit wasserlöslichem Klebestift auf das Glas kleben. Die Etiketten lassen sich ganz einfach wieder von den Gläsern lösen.



## Deckel

### Das braucht man:

Geschenkpapier oder Stoff, Papier-Muffin-Förmchen, Dekoband oder Paketschnur, Schere

### So geht's:

*Bild linke Seite:* Aus dem Geschenkpapier oder Stoff Quadrate ausschneiden – Seitenlänge etwa 3 mal der Durchmesser des Deckels. Das Quadrat mittig auf den Deckel legen und rundherum in eine Richtung einschlagen und mit einem Band oder einer Schnur fixieren.

*Bild rechts:* Für kleine Deckel eignen sich Muffinförmchen wunderbar. Die Förmchen einfach über den Deckel legen und festbinden. Damit es nicht verrutscht, einfach ein zweites Glas drauf stellen.

