

Konfitüren, Marmeladen und Gelees

Geniessen Sie unsere hausgemachten Konfitüren, welche jeweils zur Reifezeit der Früchte eingekocht werden. Wir verwenden wenn immer möglich Obst aus kontrolliertem, biologischem Anbau. Die allermeisten Produzenten kennen wir persönlich und diese bürgen für einwandfreie Qualität. Es versteht sich von selbst, dass wir keine Konservierungsmittel, natürliche oder künstliche Farbstoffe und andere Zusätze für die Herstellung unserer Konfitüren, Marmeladen und Gelees verwenden. Zum Abbinden verwenden wir neutrales Pektin (gelierender Pflanzenstoff in Früchten) und die Zuckermenge variiert je nach

Früchtereart und deren Reife von 450 gr bis 600gr pro Kilogramm kochbereites Obst.

Absolute Priorität haben die sofortige Verarbeitung der Früchte nach deren Ernte und eine kühle sowie dunkle Lagerung im Glas. So können Sie die hohe Qualität über mindestens 2 Jahre voll aufrecht erhalten. Wir verwenden auf keinen Fall gefrorene Früchte.

Versuchen Sie doch mal Ihre eigene Konfitüre einzukochen. Die allermeisten Beeren, Früchte aus nah und fern eignen sich sehr gut zum Einkochen. Bitte beachten Sie folgende Hinweise.

1. Nur vollreife (am besten an der Pflanze ausgereifte Früchte/Beeren) und gesunde Früchte verwenden.
2. Früchte noch am Tag der Ernte zum Einkochen zubereiten (ausgenommen sind Zitrusfrüchte, diese mind. 12 Stunden mit der Hälfte des Zuckers ziehen lassen)
3. erhalten Sie die leuchtenden Farben der Früchte indem Sie wenig Zitrone beifügen und die Konfitüre in eine Kupperkasserolle kochen
4. Konfitüren maximal 3 Minuten sprudelnd kochen lassen und sofort in heisse, saubere Gläser abfüllen.
5. Konfitüren nach dem Einfüllen sofort schliessen und ca. 5 Minuten auf den Deckel stellen. Langsam abkühlen lassen (zudecken). Kühl und dunkel lagern. Nach öffnen des Glases im Kühlschrank lagern. Es sei denn, die Konfitüre schmeckt Ihnen so gut, dass Sie das Glas binnen 48 Stunden leer essen können.

Tipp 1:

Beeren gelieren schlechter als Steinobst. Insbesondere Zwetschgen (Pflaumen eignen sich weniger gut zur Herstellung von Konfitüren) und Aprikosen brauchen weniger Geliermittel (Pektin) als Erdbeeren, die wohl am schlechtesten gelieren. Selbstverständlich können Sie eine Konfitüre ein 2. mal einkochen, sollte diese zuwenig abgebunden sein, N U R verlieren Sie mindestens 1/4 der Qualität. Abgesehen vom Zeit- und Energieaufwand.

Tipp 2:

Stellen Sie zu Beginn des Kochvorgangs einen kleinen Teller ins Eisfach. Bevor Sie das erste Glas abfüllen werden, machen Sie eine Probe und giessen Sie einen Löffelvoll ins kalte Tellerchen. Auf diese Art und Weise lässt sich für weniger geübte 'Konfitürenmacher' einfacher feststellen, ob die richtige Konsistenz erreicht ist bzw. einmal im Glas, erreicht werden wird.

Tipp 3:

Machen Sie doch gleich ein paar Gläser mehr, denn nett eingepackt lassen sich diese sehr gut verschenken. Es muss nicht immer der obligate Blumenstrauss oder eine Flasche Wein sein. Auf diese Art und Weise haben Sie stets ein kostengünstiges und dennoch äusserst wohl geschätztes Präsentchen bereit. Viel Spass beim Einkochen und viel Spass beim Verschenken.

Haben Sie eigene Erfahrungen mit Konfitüren, Marmeladen und Gelees gemacht und möchten Sie diese auch andere Menschen wissen lassen, dann zögern Sie bitte nicht, uns, via E-Mail dies wissen zu lassen. Wir sind bereits gespannt auf Ihre Errungenschaften aller Art.