

Konfitüren 1x1

Die Früchte

Egal ob die Früchte aus dem eigenen Garten, vom Obsthändler oder selbstgepflückt von Obstplantagen stammen: Qualität ist auch hier das beste Rezept! Verwenden Sie ausschliesslich reife, einwandfreie Früchte zur Herstellung von Konfitüren und Gelees. Überreife oder beschädigte Früchte sind nicht geeignet. Auch **tiefgefrorene Früchte** sind hervorragend geeignet. Grössere Fruchtemengen, die besonders zur Erntezeit anfallen, können vorbereitet und ungezuckert für den späteren Verbrauch eingefroren werden. Tiefgekühlte Früchte sind vor allem für Ihre schnellen, spontanen Einmach-Ideen bestens verwendbar: Wiegen Sie die tiefgekühlten Früchte **gefroren ab**, tauen Sie diese dann erst auf und verwenden Sie den entstehenden Saft bei der Zubereitung mit.

Was ist Pektin?

Pektin ist als natürlicher Bestandteil in fast allen Früchten enthalten. Beim Einmachen fügen Sie den Früchten Pektin mit Gelierpulver zu. Nach kurzem Erhitzen bilden das Pektin und das Frucht-Zucker-Säure-Gemisch während des Erkaltes ein festes Zell-Gerüst, auch „Gel“ genannt; man spricht vom „Geliervorgang“. **Pektine in den Dr. Oetker Gelierpulvern werden ausschliesslich aus Äpfeln oder Zitrusfrüchten gewonnen.**

Was ist eine Gelierprobe?

Eine Gelierprobe zeigt, ob die zubereitete Fruchtmasse während des Erkaltes genügend „gelieren“ kann. Geben Sie dazu 1 bis 2 Teelöffel von dem zubereiteten, heissen Kochgut auf einen kleinen (am besten gekühlten) Teller. Wird die Gelierprobe dicklich bzw. fest, so bekommt auch der Rest Ihrer Konfitüre oder des Gelees genügend Festigkeit in den Gläsern. Wird eine stärkere Festigkeit gewünscht, einfach den Saft von 2 bis 3 Zitronen unter das heisse Kochgut rühren, nochmals die Gelierprobe machen und erst dann abfüllen. Der Geliervorgang in den Gläsern kann bis zu einer Woche oder länger dauern.

Dr. Oetker Einmach-Profis

1 zu 1: Süsser Fruchtgenuss ganz CLASSIC

Für **klassisch-süssen Konfitüren und Gelees** benötigen Sie ca. das gleiche Verhältnis von Frucht und Zucker. Ein Beutel **Gelfix Classic** ist ausreichend für 1000 g vorbereitete Früchte und 1150 g Zucker. Für Gelees ist die entsprechende Saft- und Zuckermenge auf dem Innenbeutel angegeben. Sie können nach Belieben auch Rohr- oder braunen Zucker verwenden.



2 zu 1: Immer EXTRA-fruchtig

Für **besonders fruchtigen und weniger süssen Konfitüren und Gelees** benötigen Sie ca. doppelt soviel Frucht- bzw. Saft. wie Zucker. Pro Beutel **Gelfix Extra** 1000 g vorbereitete Früchte und 500 g Zucker für Konfitüren, für Gelees 7,5 dl Fruchtsaft und 400 g Zucker. Auch hier können Sie mit Rohr- oder braunem Zucker arbeiten.



3 zu 1: Die SUPER-Portion Frucht

Für **fruchtige Leichtigkeit** benötigen Sie nur 350 g Süssungsmittel für 1000 g vorbereitete Früchte bzw. 900 ml Saft. Sie wählen zwischen Zucker, Fruchtzucker, Sorbit oder flüssigem Süsstoff (pro Beutel werden für 1000 g vorbereitete Früchte 25 ml Flüssigsüsse benötigt). **Je nach Süssungsmittels sind mit Gelfix Super zubereitete Konfitüren auch für Diabetiker geeignet.**



Konfitüren 1x1

Saftgewinnung für Frucht-Gelees

Bitte beachten Sie die Angaben der jeweiligen Gerätehersteller: Die Früchte sollten nicht zu lange entsaftet werden, da der Saft sonst zu stark verwässert und dadurch schlechter geliert.

Folgende Methoden sind zur Saftgewinnung gut geeignet:

- ☺ Früchte **ohne** Zuckerzugabe im Dampfsafter entsaften und abkühlen lassen
- ☺ Kleinere Fruchtmengen **ohne** Zuckerzugabe mit Hilfe eines Schnellkochtopfes (mit Zubehör Siebeinsatz und ggf. Saftauffangschale) entsaften und abkühlen lassen
- ☺ Früchte evtl. klein schneiden, mit etwas Wasser weich kochen und den Saft anschliessend durch ein Tuch ablaufen lassen und abkühlen lassen
- ☺ Zitrusfrüchte (z.B. Orangen, Zitronen) können Sie einfach auspressen

Für Gelees **nicht so gut geeignet:**

- ☹ Fruchtsaft, der mit Hilfe einer elektrischen Zentrifuge gewonnen wird, ist zur Herstellung von Gelee nicht so gut geeignet. Daraus zubereitete Gelees können trübe und in der Konsistenz weicher sein. Durch Zelluloseteilchen im Saft kann das Gelee zudem griessig sein.

Die Tabelle zeigt, wie viel vorbereitete Früchte (grob zerkleinert) Sie etwa benötigen, um 1 Liter Fruchtsaft zu gewinnen*:

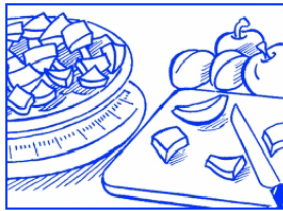
Äpfel	1800 g
Birnen	2700 g
Brombeeren	1500 g
Erdbeeren	1300 g
Himbeeren	1800 g
Holunderbeeren	1800 g
Johannisbeeren, rot	1500 g

Johannisbeeren, schwarz	1700 g
Pfirsiche	1700 g
Quitten	2300 g
Rhabarber	1500 g
Sauerkirschen	1600 g
Stachelbeeren	1600 g
Weintrauben	1700 g

Falls Sie den Saft für Ihre Gelees nicht selbst gewinnen möchten, können Sie grundsätzlich mit Gelfix Extra und Gelfix Super jeden im Handel erhältlichen Saft (ausser Traubensaft) oder Nektar verwenden.

* Diese Angabe unterliegt natürlichen Schwankungen bedingt durch die jeweilige Art der Gewinnungsmethode und die Erntequalität.

Konfitüren 1x1

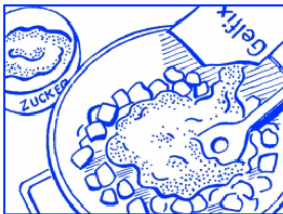


VORBEREITEN

Früchte sorgfältig waschen und gut abtropfen lassen. Schadhafte Stellen sowie Stiele, Kerne, Steine usw. entfernen.

Früchte sehr fein schneiden oder musig zerkleinern, **abwiegen**.

Für Gelees: Früchte nur grob zerkleinern, evtl. entsteinen und entstielen und daraus Saft gewinnen. Abgekühlten Saft **abmessen!**



ZUBEREITEN

Mit Gelfix Classic 1 zu 1:

Gelierpulver **erst** mit 2 Essl. des abgewogenen Zuckers vormischen. Mischung **dann** in einer grossen Pfanne mit den Früchten bzw. dem Fruchtsaft verrühren.

Mit Gelfix Extra 2 zu 1 und Gelfix Super 3 zu 1:

Das „Vormischen“ ist nicht nötig! Gelierpulver jeweils **direkt** mit der gesamten Menge des abgewogenen Süssungsmittels mischen und mit Früchten bzw. Fruchtsaft verrühren



Das Kochgut **unter ständigem Rühren** bei starker Hitze zum Kochen bringen.

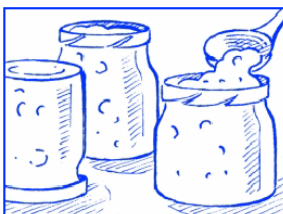


Bei Gelfix Classic 1 zu 1:

Jetzt restlichen Zucker unter die kochende Fruchtmasse rühren und alles wieder zum Kochen bringen.

Bei allen Gelfix-Produkten:

Kochgut **mindestens 3 Minuten** unter ständigem Rühren **sprudelnd** weiterkochen lassen. Vor dem Abfüllen eine **Gelierprobe** machen!



EINFÜLLEN

Das Kochgut sofort **randvoll** in vorbereitete Gläser füllen und verschliessen. Gläser **etwa 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen**.

Der Geliervorgang kann 1 Woche oder länger dauern!

Konfitüren 1x1

Tipps & Tricks

- Zum Vorbereiten der Früchte brauchen Sie Schüsseln, Sieb, scharfes Messer und Schneidebrett.
- **Erdbeeren nicht unter fließendem Wasser** waschen, weil die zarten Beeren sonst leicht beschädigt werden und Aroma sowie Saft verlieren. Aus demselben Grund **Himbeeren** nur sorgfältig verlesen.
- **Keine grösseren Mengen auf einmal zubereiten.** Grössere Mengen bedeuten längere Kochzeiten und ein schlechteres Durchkochen der Masse: kein optimales Ergebnis in Festigkeit und Farbe.
- Nur **genau abgewogene** Zutaten garantieren ein optimales Einmach-Ergebnis. Alle Mengenangaben in den Rezepten gelten für bereits vorbereitete Früchte.
- Zum Kochen brauchen Sie eine **grosse Pfanne**, am besten aus Edelstahl. Diese sollten Sie immer maximal bis zur Hälfte füllen, um ein Überkochen zu vermeiden. Ferner benötigen Sie noch einen Rührlöffel, eine Schaumkelle, eine Schöpfkelle und möglichst einen Einfüllring.
- Mit dem Rührlöffel während des Kochvorgangs **ständig rühren**, damit die Masse nicht anbrennt und genügend Flüssigkeit verdampfen kann.
- **Bei eiweissreichen** Früchten (z. B. Erdbeeren) ist gelegentlich ein Abschäumen nötig, da der natürliche **Schaum** das Aussehen und die Haltbarkeit des Einmachgutes beeinträchtigen kann (Lufteinschlüsse).
- Wichtig ist es generell, **auf höchste Sauberkeit zu achten**, sowohl bei der Verarbeitung der Früchte, als auch bei allen Einmachgeräten. Schon kleinste Verunreinigungen können zum vorzeitigen Verderb der eingemachten Zubereitungen führen.
- Konfitüren und Gelees können nach dem Kochen durch einen Schuss „**Hochprozentiges**“ (Likör usw.) verfeinert werden. Die Gelierung wird davon bei geringen Mengen (bis etwa 3 Esslöffel) nicht beeinträchtigt. Bei grösseren Mengen Frucht- bzw. Saftmenge entsprechend reduzieren.
- Ihre Einmach-Gläser sollten einen **Twist-off-Deckel®** haben (beschichteter Innenrand). Konsistenz, Aroma und natürliche Farbe bleiben besonders gut geschützt. Twist-off-Deckel® verhindern am besten das Austrocknen und den Befall von Mikroorganismen. Einmach- und Sichtfolie bietet keinen ausreichenden, dauerhaften Schutz.
- Konfitüren und Gelees sollten **sauber eingefüllt** werden: Der Glasrand muss vor dem Verschliessen sauber sein. Lassen Sie die Gläser danach **sofort umgedreht etwa 5 Minuten auf dem Deckel** stehen. So kommt möglichst wenig Luft ins Glas und Ihre Konfitüren sind optimal vor Verderb geschützt.
- Bewahren Sie Ihre Einmach-Schätze an einem **kühlen, dunklen Ort** auf. So sind sie u. a. vor Farbveränderungen geschützt und die Gelierung kann sich voll entfalten.
- Angebrochene Gläser sollten im Kühlschrank aufbewahrt werden, da beim Entnehmen aus dem Glas die feste Struktur der Konfitüre bzw. des Gelees beschädigt wird und Fruchtsaft austreten kann.
- Bitte beachten Sie, dass sich die Haltbarkeit des Einmachgutes durch fetthaltige Zutaten wie Nüsse und Kokosraspel oder nicht mitgekochte stückige „Extras“ wie Minze- und Melissenblättchen verkürzt.