



Lemon-Konfitüre

Ca. 6 -8 Gläser

Zutaten:

- 6 Bio- Zitronen (Fruchtfleisch und von 1 Zitrone Schalenabrieb)
- 250 ml Zitronensaft
- 400 g heller Natur-Rüben-Zucker
- 3 EL Apfelpektin
- 1 EL Ghee
- Gewürze je ¼ TL gemahlenen Kardamom, Muskatblüte und Vanillemark
- 1 TL Ingwersaft
- 1 Prise Salz
- 1 EL Marc-de-Champagne-Aromapaste



Zubereitung:

Zitronenschale abreiben und anschließend die Zitronen schälen, Zitronenspalt auslösen und in kleine Würfel schneiden. Ghee in einer Pfanne erhitzen, Gewürz darin kurz anschwitzen, die Zitronenstücke dazugeben und anschmoren. Anschließend die Masse mit der Marc-de-Champagne-Aromapaste und dem Zitronensaft in einen Kochtopf geben. Zucker mit Apfelpektin mischen, dann mit der Fruchtmasse verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 5 Min. sprudelnd kochen. Kochgut evtl. abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf dem Deckel stehen lassen.

Tipp:

Für eine Gelierprobe gebe 1 EL der heißen Fruchtmasse auf einen gekühlten Teller. Wird die Gelierprobe fest, so bekommt auch die Marmelade genügend Festigkeit in den Gläsern. Für stärkere Festigkeit 1 EL Apfelpektin unter die heiße Fruchtmasse rühren und kurz aufkochen, eine zweite Gelierprobe machen, bevor die Marmelade in Gläser gefüllt wird.





Orangen-Konfitüre

Ca. 6-8 Gläser

Zutaten:

- 6 Bio-Orangen (Fruchtfleisch und von 1 Orangen den Schalenabrieb)
- 250 ml Orangensaft
- 400 g brauner Kandis-Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 EL Apfelpektin
- 1 EL Rosenwasser

Gewürze

je ¼ TL gemahlene(n):

Kardamom
Vanillemark
Zimt

je 1Msp.:

Muskatblüte
Gewürznelken



Zubereitung:

Orangenschale abreiben, die Orangen schälen, Orangenspalt auslösen und in kleine Würfel schneiden. Ghee in einer Pfanne erhitzen, Gewürz darin kurz anschwitzen, die Orangenstücke dazugeben und anschmoren. Anschließend die Masse mit Rosenwasser und dem Orangensaft in einen Kochtopf geben. Zucker mit Apfelpektin mischen, dann mit der Fruchtmasse verrühren und ca. ½ Stunde ziehen lassen. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 5 Min. sprudelnd kochen. Kochgut evtl. abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf dem Deckel stehen lassen.

Achtung: anders als Zitrone ist Orange nach der Verdauung von erhitzender Natur. Daher sollte in der Zubereitung der Orangen-Konfitüre kein Ingwer, sondern Rosenwasser benutzt werden.

