

WIENER
ZUCKER®

WAS ICH ALLES KANN



Sommergenuss
SIRUPE & MARMELADEN

Einkochtipps

VORBEREITUNG

- Früchte immer brutto (unvorbereitet) wiegen.
- Nicht mehr als 2 kg Früchte auf einmal verarbeiten.
- Früchte haben einen unterschiedlichen Pektingehalt und neigen mehr oder weniger stark zum Gelieren.
- Die vorbereiteten Früchte können mit Wiener Gelierzucker verrührt, über Nacht kühl gestellt und am nächsten Tag weiterverarbeitet werden. Wiener Gelierzucker immer in die kalte Fruchtmasse rühren.
- Gläser und Deckel vorab sterilisieren. Nach dem Kochen die Marmelade sofort abfüllen.

VERARBEITUNG

- Um das optimale Mischverhältnis von Zucker, Pektin und Zitronensäure beizubehalten, ist es wichtig, immer die ganze Packung zu verwenden.
- Die Frucht-Gelierzucker Masse aufkochen und 4 Minuten unter ständigem Rühren kochen (beim Bio Gelierzucker 4-6 Minuten). Die Marmelade auf keinen Fall zu lange kochen, da sonst das Pektin zerstört wird und die Marmelade nicht mehr fest wird.
- Für die Gelierprobe einige Tropfen des Einkochens auf einen kalten, glatten Teller geben. Wird diese Probe beim Erkalten fest, ist die Marmelade fertig.
- Marmelade kühl und dunkel lagern.

Mehr
Einkochtipps
finden Sie
hier:



1:1 1 kg Obst & 1 kg Wiener Gelierzucker
2:1 1 kg Obst & 500 g Wiener Gelierzucker
3:1 1,5 kg Obst & 500 g Wiener Gelierzucker



WIENER GELIERZUCKER 1:1

Der Traditionelle - mit Gelierzucker 1:1 gelingen auch Marmeladen aus weniger süßen Früchten oder Früchten mit wenig Eigenpektin sowie Gelees aus frischem Fruchtsaft perfekt.



WIENER GELIERZUCKER 2:1

Obst im Verhältnis 2:1 verarbeitet, ergibt eine leichte, weniger süße Marmelade. Für alle Fruchtarten geeignet.



WIENER BIO GELIERZUCKER 2:1

Ideal für Obst aus dem eigenen Garten bzw. Bio-Obst. Es gelingen leichte, fruchtige Marmeladen in Bio-Qualität. Kühl und dunkel lagern, rasch verbrauchen.



WIENER GELIERZUCKER 3:1

Obst im Verhältnis 3:1 verarbeitet, ergibt fruchtige, sehr leichte, weniger süße Marmeladen oder Konfitüren. Eignet sich besonders für gut gereifte, süße Obstsorten wie Himbeeren, Kirschen, Birnen.



WIENER SIRUPZUCKER FÜR HOLUNDERBLÜTEN & KRÄUTER

Für die schnelle und einfache Zubereitung von Sirupen aus Holunderblüten & Kräutern, wie Zitronenmelisse, Thymian, Lavendel, Löwenzahn.



WIENER SIRUPZUCKER FÜR BEEREN & STEINOBST

Eignet sich besonders gut für Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Ribiseln. Sirup im Verhältnis 1:6 genießen.

Lavendel SIRUP

Ergibt
ca. 2,5 l
Sirup

ZUTATEN

- 3 Bio-Zitronen (in Scheiben)
- Saft von 2 Zitronen
- 1 große Handvoll frische Lavendelblüten
- 2 kg Wiener Sirupzucker für
Holunderblüten & Kräuter
- 2 Liter Wasser

ZUBEREITUNG

1. Die Zitronen unter fließend heißem Wasser waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden. Mit dem Saft der Zitronen und den Lavendelblüten in einen Topf geben. Sirupzucker im erwärmten Wasser auflösen und auf die Lavendelblüten leeren. Zugedeckt über Nacht an einem kühlen Ort ziehen lassen.

2. Durch ein Haarsieb seihen und anschließend 5 Minuten köcheln lassen. Sofort in vorbereitete, sterile Flaschen füllen. Kühl und dunkel lagern. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und rasch verbrauchen.

Hinweise: Bei Sonnenschein geerntet weisen Lavendelblüten das beste Aroma auf. Damit sich die ätherischen Öle des Lavendels entfalten können, wird er nur mit einer warmen Zuckerlösung aufgegossen.



Bei besonderen Anlässen wie Hochzeiten und Geburtstagen verfeinert Lavendelsirup trockenen Sekt. In kleine Flaschen gefüllt und hübsch verpackt wird er zum exklusiven Gastgeschenk.



Perfekt als Palatschinken-
Füllung, aber auch für den
Käseteller.

Birne-Holunderbeeren MARMELADE

ZUTATEN

- 600 g Holunderbeeren
- 150 ml Wasser
- 900 g vollreife Birnen
- Saft einer Zitrone
- 500 g Wiener Gelierzucker 3:1
- 1 Zimtstange

ZUBEREITUNG

1. Die Holunderbeeren mit 150 ml Wasser in einen Topf geben und einige Minuten köcheln lassen bis sie platzen. Durch ein Sieb streichen und das Mus in einem Topf auffangen.
2. Die Birnen waschen, schälen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden. Mit Gelierzucker und Zitronensaft zum Holundermus geben und gut verrühren.
3. Zimtstange in die Masse drücken und zugedeckt 1 Stunde ziehen lassen.
4. Unter Rühren aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen. Gelierprobe machen. Hat die Marmelade nicht geliert, 1-2 Minuten weiterkochen.
5. Vor dem Abfüllen die Zimtstange entfernen. Die Gläser gut verschließen und kühl stellen.

Die Marmelade kann mit 4 cl Birnenbrand verfeinert werden. Alkohol erst dazu leeren, wenn die Marmelade nicht mehr auf der Kochplatte steht, da beim Hineinleeren durch das Aufbrausen der Masse Verbrennungsgefahr besteht.

Rhabarber-Himbeer SIRUP

Ergibt
ca. 1,2l
Sirup

ZUTATEN

700 g Rhabarber
 $\frac{3}{4}$ l Wasser
300 g Himbeeren

1 kg Wiener Sirupzucker für Holunderblüten & Kräuter

ZUBEREITUNG

1. Den Rhabarber waschen, die harten Enden entfernen und klein würfeln. (Nach Belieben vorher schälen.)
2. Rhabarberstücke mit dem Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze ca. 15-20 Minuten kochen bis er zerfällt. Die verlesenen Himbeeren dazugeben. Zugedeckt auskühlen lassen.
3. Sirupzucker unter Rühren in die Rhabarber-Himbeer-Mischung rieseln lassen und zugedeckt für mindestens 3 Stunden bei Zimmertemperatur ziehen lassen.
4. Danach durch ein Haarsieb in einen Topf seihen, aufkochen und 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.
5. Den Sirup heiß in sterile Flaschen füllen und gut verschließen.
6. Kühl und dunkel lagern. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und rasch verbrauchen..

Verdünnung: 1 Teil Sirup + 6 Teile Wasser.



Wer Vanille mag, kocht das
Mark und die ausgekrazte
Vanilleschote im Rhabarbersud
mit. Das Sieb mit einem Mull-
tuch auslegen um Stücke zu
vermeiden.



Das Gelee kann man auch aus
gekauftem, ungesüßtem
Traubensaft herstellen.

Weintrauben GELEE

ZUTATEN

- 1300 g Weintrauben (weiß, rot oder gemischt)
- 200 ml Wasser
- 1 kg Wiener Gelierzucker 1:1
- Saft einer Zitrone

ZUBEREITUNG

1. Die Weintrauben waschen, abreiben und die Weinbeeren mit dem Wasser in einem Topf so lange köcheln lassen, bis die Beeren platzen. Mithilfe der „Flotten Lotte“ passieren und den entstandenen Traubensaft durch ein Haarsieb gießen, damit keine Kerne mehr enthalten sind.
2. 850 ml abgekühlten Traubensaft abmessen. Gelierzucker und Zitronensaft dazugeben, gut hineinrühren und aufkochen. Unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen. Gelierprobe machen.
3. Am besten in kleine Gläser füllen, gut verschließen und sofort kühlstellen.

Das Weintraubengelee sorgt für Abwechslung am Frühstückstisch, schmeckt als Kuchenfüllung und gibt Desserts einen aromatischen Kick.

Weingartenpfirsich-*Prosecco* KONFITÜRE

ZUTATEN

- 1 kg Weingartenpfirsiche
- Saft einer Zitrone
- 500 g Wiener Gelierzucker 2:1
- 50 ml Prosecco

ZUBEREITUNG

1. Die Weingartenpfirsiche waschen, entkernen, das Fruchtfleisch in Stücke schneiden und in einen großen Topf geben. Nach Belieben können die Pfirsiche vor dem Entkernen geschält werden.
2. Mit Zitronensaft und Gelierzucker gut vermengen und an einem kühlen Ort mindestens 3 Stunden ziehen lassen.
3. Unter Rühren aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen. Gelierprobe machen. Topf von der Herdplatte ziehen, Prosecco hineinrühren.
4. Sofort in vorbereitete Gläser füllen und gut verschließen.

Diese Rezept eignet sich gut als „Geschenk aus der Küche“. Besonders ansprechend wird das Präsent, wenn man kleine Gläser, z.B. solche mit Drahtbügelverschluss, verwendet und individuell verziert.

Wer keine Fruchtstücke mag, püriert die Masse vor dem Kochen mithilfe eines Pürierstabes.



Die Marmelade schmeckt gut
auf Weißbrot und zu Käse.



Apfel-Kürbis MARMELADE

ZUTATEN

- 500 g Hokkaido-Kürbis
- 70 ml naturtrüber Apfelsaft
- 500 g säuerliche Äpfel (z.B. Boskop, Topaz)
- Saft von 2 Zitronen
- 500 g Wiener Bio Gelierzucker 2:1
- 1 Zimtstange

ZUBEREITUNG

1. Den Kürbis waschen, halbieren, die Kerne entfernen und in Würfel geschnitten mit dem Apfelsaft weich dünsten. Mit einem Stabmixer pürieren.
2. Die Äpfel waschen, schälen, das Kerngehäuse entfernen und fein auf das Kürbismus raspeln. Mit Gelierzucker und Zitronensaft gut verrühren, die Zimtstange dazugeben.
3. Unter Rühren aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen. Gelierprobe machen.
4. Die Zimtstange entfernen. Die Marmelade in vorbereitete Gläser füllen und gut verschließen.

Eine würzige Variante entsteht, wenn die Marmelade mit einem Sternanis und 2 Gewürznelken verfeinert wird.

WIENER
ZUCKER®

WAS ICH ALLES KANN

Das Rezeptheft für selbstgemachte
Köstlichkeiten im Glas mit wertvollen
Praxistipps zum Einkochen.
Viele weitere Rezepte finden
Sie auf unserer Website.

www.wiener-zucker.at



Entdecken
Sie unsere
Einkochvideos mit
Schritt-für-Schritt
Anleitung.