

WIENER
ZUCKER®



fruchtige
MARMELADEN

Einkochtipps

VORBEREITUNG

- Früchte immer brutto (unvorbereitet) wiegen.
- Nicht mehr als 2 kg Früchte auf einmal verarbeiten.
- Früchte haben unterschiedlichen Pektingehalt und neigen mehr oder weniger stark zum Gelieren, auch stark abhängig davon, wie saftig eine Frucht ist bzw. viel Säure sie hat.
- 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 im Ofen oder Kochtopf sterilisieren, nach dem Kochen muss die Marmelade sofort abgefüllt werden.

VERARBEITUNG

- Um das optimale Mischverhältnis von Zucker, Pektin und Zitronensäure beizubehalten, ist es wichtig, immer die ganze Packung zu verwenden.
- Wiener Gelierzucker vor allem bei pürierten Früchten so rasch wie möglich unterrühren (Zucker wirkt konservierend). 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 Einkochten auf einen kalten, glatten Teller geben, wird diese Probe beim Erkalten fest, ist die Marmelade fertig.
- Marmelade kühl und dunkel lagern. (um Farbveränderungen zu vermeiden)



Wiener
Gelierzucker
Sortiment



WIENER GELIERZUCKER 3:1

Feinkristallzucker, Pektin und Zitronensäure im richtigen Verhältnis gemischt bewirken die Gelierung und Konservierung. Im Verhältnis 3:1 verarbeitet, ergibt das eine fruchtige, sehr leichte Marmelade und Konfitüre.
Haltbarkeit: mind. ½ Jahr.



WIENER GELIERZUCKER 2:1

Feinkristallzucker, Pektin und Zitronensäure im richtigen Verhältnis gemischt bewirken die Gelierung und Konservierung. Obst im Verhältnis 2:1 verarbeitet, ergibt eine leichte, weniger süße Marmelade. Haltbarkeit: mind. 1 Jahr.



WIENER BIO GELIERZUCKER 2:1

Wiener Bio Kristallzucker ist mit dem Geliermittel Pektin im richtigen Verhältnis abgemischt - für leichte, fruchtige Marmeladen in Bio Qualität. Die Produktion unterliegt einem strengen Kontrollsystem vom Anbau bis zum Endprodukt.



WIENER GELIERZUCKER 1:1

Pro 1-kg-Packung Wiener Gelierzucker 1:1 werden 1 kg Früchte verarbeitet. Somit gelingen auch Marmeladen aus weniger süßen Früchten oder Gelees aus frischem Fruchtsaft perfekt.

Erdbeer-Gin

MARMELADE

ZUTATEN

1,5 kg frische Erdbeeren
1 Bio-Zitrone
500 g Wiener Gelierzucker 3:1
50 ml Gin

ZUBEREITUNG

1. Die Erdbeeren waschen und den Strunk entfernen. Die gewaschenen Erdbeeren in kleine Stücke schneiden und gemeinsam mit dem Saft der Bio-Zitrone und dem Gelierzucker in einen Topf geben und zugedeckt im Kühlschrank 3 Stunden stehen und Saft ziehen lassen.
2. Die Erdbeer-Gelierzucker-Mischung mit einem Pürierstab pürieren. Das Erdbeerpüree erhitzen und unter ständigem Rühren für 4 Minuten kochen. Den Gin hinzugeben und einrühren.
3. Gelierprobe machen und sofort in vorbereitete, sterilisierte Gläser füllen.

Wer die feinen Kerne von den Erdbeeren nicht mag, gießt das Erdbeer-Gelierzucker-Püree vor der Weiterverarbeitung durch ein Haarsieb.





Rhabarber-Himbeer-Vanille

MARMELADE

ZUTATEN

500 g Rhabarber
500 g Himbeeren
500 g Wiener Gelierzucker 2:1
2 Pkg Bourbon Vanillezucker
2 Bio-Zitronen

ZUBEREITUNG

1. Den Rhabarber waschen. Die holzigen Enden entfernen und den Rhabarber in kleine, ca 0,5 cm große, Stücke schneiden. Die Himbeeren waschen und gut abtropfen lassen.
2. Die Rhabarberstücke gemeinsam mit den Himbeeren, dem Bourbon-Vanillezucker und mit dem Gelierzucker in einen Topf geben und zugedeckt mind. 2 Stunden ziehen lassen.
3. Die Bio-Zitronen heiß waschen und abtrocknen. Die Schale einer Bio-Zitrone mit einer Zestenreibe abreiben und in den Topf geben. Die Zitronen auspressen und den Saft in den Topf gießen.
4. Die Zutaten im Topf zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Nach der Hälfte der Kochzeit, die Zutaten mithilfe eines Stabmixers pürieren. Gelierprobe durchführen und die Rhabarber-Himbeer-Vanille-Marmelade sofort heiß in vorbereitete, sterilisierte Gläser füllen.

Tip: Anstatt Himbeeren können auch Erdbeeren verwendet werden.

Marillen-Rosmarin

MARMELADE

ZUTATEN

- 1,5 kg Marillen
- 500 g Wiener Gelierzucker 3:1
- Saft einer Zitrone
- 5 Zweige frischer Rosmarin

ZUBEREITUNG

1. Die Marillen waschen, trockentupfen, halbieren, entkernen und in einen großen Topf geben. Zwischendurch immer wieder mit Gelierzucker und Zitronensaft verrühren, um ein vorzeitiges Oxidieren zu vermeiden (Fruchtfleisch wird durch Sauerstoffeinwirkung braun).
2. Rosmarin waschen, trockenschütteln und fein hacken. In die Marillen-Gelierzucker-Masse rühren, zudecken und an einem kühlen Ort einige Stunden, am besten über Nacht, ziehen lassen.
3. Mithilfe eines Pürierstabes pürieren. Wer Fruchtstücke in der Marmelade mag, püriert nur die Hälfte.
4. Unter Rühren aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen. Gelierprobe machen.
5. Die fertiggekochte Marmelade sofort in vorbereitete Gläser füllen und gut verschließen.

Hinweis: Diese Marillenmarmelade schmeckt köstlich auf einem Butterbrot.



Anstelle von Rosmarin kann man auch 1 EL verlesene Lavendelblüten dazugeben. Dabei sollte man darauf achten, dass diese aus biologischem Anbau stammen.



Kirsche-Mohn MARMELADE

ZUTATEN

- 1 kg Kirschen, entkernt
- 1000 g Wiener Gelierzucker 1:1
- 1 Bio-Zitrone
- 30 g gemahlener Mohn

ZUBEREITUNG

1. Die entkernten Kirschen mit dem Saft der Bio-Zitrone und dem Gelierzucker in einen Topf geben und verrühren. Anschließend zugedeckt im Kühlschrank mindestens 3 Stunden stehen und Saft ziehen lassen. Mit einem Mixstab pürieren.
2. Unter Rühren aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die Gelierprobe machen. Den gemahlenden Mohn unterrühren und die heiße Kirsche-Mohn-Marmelade sofort.
3. In vorbereitete Gläser füllen und verschließen.



Viele weitere Rezepte finden Sie in unserem neuen Buch "Einkochen" unter wiener-zucker.at/shop.



Brombeer-Holunderbeeren

MARMELADE

ZUTATEN

500 g Brombeeren
500 g Holunderbeeren
Saft einer Zitrone
1 Zimtstange
1 Sternanis
3 Kapseln Kardamom
500 g Wiener Gelierzucker 2:1

ZUBEREITUNG

1. Die Brombeeren und Holunderbeeren unter fließendem Wasser waschen, gut abtropfen lassen, mit dem Zitronensaft in einen Topf geben und mit einem Gabelrücken grob zerdrücken. Gelierzucker dazugeben und alles gut verrühren.
2. Die Kardamomkapseln öffnen, die Samen zerstoßen, mit der Sternanis und der zerkleinerten Zimtstange in ein Mullsäckchen oder in einen Einweg-Teebeutel füllen und in die Beeren-Zucker-Masse geben. Zugedeckt einige Stunden an einem kühlen Ort ziehen lassen.
3. Dann die Gewürze entfernen und unter Rühren ein Mal aufkochen. Topf von der Herdplatte nehmen, die Masse mithilfe eines Stabmixers pürieren und unter ständigem Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen. Gelierprobe machen.
4. Noch heiß in vorbereitete Gläser füllen und gut verschließen.



Wer die kleinen Brombeerkerne in der Marmelade nicht mag, passiert das zerdrückte Beeren-Gemisch durch die „Flotte Lotte“ oder streicht es durch ein Haarsieb.



Entdecken
Sie unsere
Videoanleitung
auf Youtube.



Bratapfel-Mandel MARMELADE

ZUTATEN

- 750 g Äpfel (am besten säuerlich)
- 250 ml ungezuckerter Apfelsaft
- 500 g Wiener Gelierzucker 2:1
- 30 g brauner Zucker
- 1 Bio-Zitrone
- 2 Zimtrinden, 3 Sternanis, 1 Vanilleschote
- 20 g Rohmarzipan (optional)
- 70 g Mandeln (Mandelstifte oder gehobelte Mandeln)
- 1 cl Rum (optional)

ZUBEREITUNG

1. Äpfel waschen, schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Mit dem Saft einer Zitrone beträufeln. Braunen Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Mit dem Apfelsaft ablöschen. Apfelstücke, Zimtrinden und Sternanis hinzugeben. Vanilleschoten aufschneiden, das Mark herauskratzen und in den Topf geben. So lange auf mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Apfelstücke weich sind (ca. 10 Minuten).
2. Mandeln währenddessen in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten und beiseite stellen. Marzipan in kleine Stücke schneiden.
3. Marzipan und Gelierzucker zu den Äpfeln geben, verrühren und die Bratapfelarmelade für 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Zimtrinden und Sternanis entfernen. Rum und geröstete Mandeln hinzufügen. Anschließend heiß in die vorbereiteten, sauberen Gläser füllen.

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

WIENER
ZUCKER®



www.wiener-zucker.at



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

