

Landhotel Grünberg am Traunsee

Traunsteinstraße 109
4810 Gmunden
www.gruenberg.at
i.pernkopf@gmail.com
Tel. 07612 77700



Erdbeer-Ananas-Marmelade

ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER À 270 ML:

600 g Erdbeeren
500 g geschälte, in Würfel geschnittene Ananas
20 ml Zitronensaft
500 g Gelierzucker 3 : 1
30 ml Kirschnaps oder Rum

ZUBEREITUNG:

Erdbeeren und Ananaswürfel mit Zitronensaft und Gelierzucker aufkochen. Mixen und 4–5 Minuten wallend kochen lassen. Gelierprobe machen. Gleich in vorbereitete Gläser füllen. Mithilfe einer Pipette einige Tropfen Alkohol darüberträufeln, anzünden und sofort verschließen.

T I P P:

Hier können Sie zusätzlich frische, in Streifen geschnittene Minzblätter dazugeben. Durch Zugabe von frischen Blüten und Blättern kann die Marmelade in der Farbe dunkler werden. Der Geschmack wird jedoch intensiviert.

Apfelmarmelade mit Marzipan

ZUTATEN FÜR 3 GLÄSER À 390 ML UND 1 GLAS À CA. 210 ML:

1 kg geschälte, entkernte, in kleine Würfel geschnittene Äpfel
200 ml Apfelsaft oder Weißwein
500 g Gelierzucker 3 : 1
30 ml Zitronensaft oder Zitronensäure
50 bis 80 g Marzipan
eventuell einige Tropfen Bittermandelöl
30 ml Rum (60 oder 80 %) oder Apfelschnaps
etwas Alkohol (80 %)

ZUBEREITUNG:

Äpfel mit Apfelsaft oder Weißwein, Gelierzucker, Zitrone (eventuell schon am Vortag und über Nacht zugedeckt marinieren lassen) mischen und in einen breiten Kochtopf füllen. Unter Rühren aufkochen und 4–5 Minuten wallend kochen lassen. Gelierprobe machen Marzipan einrühren, noch einmal aufkochen, Bittermandelöl, Rum oder Apfelschnaps einrühren und in vorbereitete, heiße Gläser füllen. Mithilfe einer Pipette einige Tropfen Alkohol darüberträufeln, anzünden und sofort verschließen.

T I P P:

Zusätzlich können Sie die Marmelade mit etwas Zimt, Nelken, Lebkuchengewürz, Rosenblütenwasser oder Orangenschale geschmacklich abändern. Als Einlage noch 60 g in Rum eingelegte Rosinen

Biergelee mit Himbeere**ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER À CA. 210 ML:**

500 ml Weizenbier (ersatzweise helles oder dunkles Bier)

300 g Himbeeren oder saisonale Früchte

350 g Gelierzucker 3 : 1

1 aufgeschnittene

Vanilleschote

20 ml Zitronensaft

1/2 TL Pektin

etwas Alkohol (80 %)

ZUBEREITUNG:

Bier mit Gelierzucker, Himbeeren, Vanilleschote und Zitronensaft verrühren, aufkochen und 4–5 Minuten wallend kochen lassen. Pektin dazurühren und nochmals 1 Minute kochen. In vorbereitete Gläser füllen, mithilfe einer Pipette einige Tropfen Alkohol darüberträufeln, anzünden und gleich verschließen.

T I P P:

Das Rezept können Sie auch mit Feinkristallzucker zubereiten. Hierfür den Zucker karamelisieren, dann mit Bier ablöschen und mit Gelierpulver oder Pektin eindicken. Packungsanleitung beachten.