

ZWETSCHGEN - AKTION IM KLIMAGARTEN EDEN



Veranstalter Bay. Landfrauenvereinigung im KDFB

ZWETSCHGENMARMELADE MIT SCHOKOLADE

1,5 kg entsteinte Zwetschgen

1 P Gelierzucker 1:3

100 g Zartbitterschokolade je nach Geschmack

Zwetschgen entsteinen und im Topf pürieren. Mit Gelierzucker 3 bis 5 Min aufkochen.

Die Schokolade in kleinen Stücken zugeben, schmelzen und nochmals kurz aufkochen. In Schraubgläser randvoll einfüllen, verschließen und 5 Min auf den Kopf stellen.

GLÜHWEINZWETSCHGEN

4 kg Zwetschgen, 500 g Zucker, 1 Päckchen Gelierzucker 3:1, 2 Teel. Zimt, 1 Flasche Glühwein

Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen.

Die Zwetschgen in einen großen Topf geben. Alle Zutaten darüber geben und gut vermischen. 2 - 3 Stunden ziehen lassen.

Alles aufkochen und kochend heiß in heiß ausgespülte Gläser füllen. Schraubdeckel drauf und die Gläser für 5 Min auf den Kopf stellen.

Schmeckt super zu Vanilleeis, Pfannkuchen, Grießbrei, usw.

SELBSTGEMACHTER AMARETTO

200 g Zwetschgenkerne, 150 g Kandis, 1 Vanillezucker, 1 Flasche Weinbrand

Alle Zutaten in ein Schraubglas füllen und für mindestens 2 Monate ans Fenster stellen.

Danach durch ein Tuch abseihen und in Flaschen abfüllen.

ZWETSCHGEN - RELISH

1 kg Zwetschgen, 5 Zwiebeln, 250 ml Balsamico- Essig, 200 g brauner Zucker, 1 Prise gemahlene Nelken, 1 Prise Cayennepfeffer, 1 Prise Kardamom

Zwetschgen waschen und entsteinen. Fruchtfleisch klein schneiden. Zwiebeln fein hacken. Zwetschgen und Zwiebeln mit Balsamico-Essig, Zucker, Nelken, Cayennepfeffer und Kardamom in einem Topf aufkochen und 30 min köcheln lassen.

Zwischendurch immer wieder umrühren. Twist- off- Gläser heiß ausspülen und auf einem sauberen Küchentuch abtropfen lassen. Das Relish mit etwas Salz abschmecken und in die Gläser einfüllen. Diese sofort verschließen und auf den Kopf stellen.

HOLUNDER- ZWETSCHGEN- BIRNEN MARMELADE

1,5 kg Früchte vorbereiten, davon viel Zwetschgen, etwas Birnen und 7 Dolden Holunderbeeren, 1 Limette, 1 P. Gelierzucker 1:3

Zwetschgen entsteinen und im Topf pürieren. Birnen schälen und in kleine Würfel schneiden. Holunder abzupfen und mit in den Topf geben.

Limettensaft und Gelierzucker zugeben und umrühren.

Die Marmelade etwa 3 bis 5 Min aufkochen. Eine Gelierprobe machen und wenn die Marmelade fertig ist, randvoll in die Gläser füllen.

Mit dem Deckel fest verschließen und 5 Min auf den Kopf stellen.

EINGEMACHTE ZWETSCHGEN MIT ZIMT

Zwetschgen entsteinen und in Weckgläser oder Schraubgläser schichten.

300 g Zucker mit 1,5 Liter warmem Wasser verrühren bis sich der Zucker löst. Zimt je nach Geschmack in die Gläser geben.

Das Zuckerwasser bis 1 cm unter dem Rand und über die Früchte geben. Verschließen und in den Wecktopf stellen. Mit lauwarmem Wasser auffüllen bis 2 cm unter dem obersten Rand.

Den Deckel draufgeben und den Einmachtopf auf 30 Min 80° C einstellen und einstecken.

Wenn die Weckzeit abgelaufen ist, die Gläser vorsichtig mit einem Handschuh aus dem Topf heben und langsam abkühlen lassen.

Zusammengestellt von Barbara Achhammer,
Frauenbundmitglied Zweigverein Gerolfing