

Orangen-Schokoladen-Marmelade



Foto Sabine Dorn

Etwas Aufwand schmeckt aber auch wirklich gut.

Die Lieblingsmarmelade der Queen (aus Focus 31/2016)

Von Marmeladenmanufaktur Blanka Milfaitová, ausprobiert von Sabine Dorn

Zutaten:

1kg Bio Orangen

2x250g weißen Zucker

50ml Zitronensaft

15g Pektin

350g beste 70% Schokolade

Zubereitung:

1kg Bio-Orangen (mit Schale, am Stück), 10 Min. mit Wasser bedeckt köcheln, abgießen,

wiederholen,

dann halb mit Wasser bedeckt 2 Stunden köcheln. Kochsud auffangen. (den Kochvorgang hab ich auf dem Herd gemacht, da ich die Orangen nebeneinander im Topf liegen lassen wollte)

Orangen von Kernen befreien, in feine Streifen schneiden (ich habe dazu die Scheibe 6 des Multis verwendet) und mit dem Kochwasser auf 1kg Masse auffüllen.

250g weißen Zucker und 50ml Zitronensaft hinzufügen, erhitzen

(in der CC mit dem Koch-Rühr-Element).

Weitere 250g Zucker mit 15g Pektin mischen, zur heißen Masse hinzufügen, 3 Min. sprudelnd kochen.

350g beste 70-prozentige Schokolade (Porcelana von Amedei) in Stückchen (Multi Nr. 6) unterrühren. In Gläser füllen.

20 Min. im Backofen bei 80Grad sterilisieren, ein paar Tage durchziehen lassen.

Schlemmen!

Erdbeermarmelade

Variationen



Rezept Nr. 1/Foto Bettina Kciuk

1. Rezept zur Verfügung gestellt von Bettina Kciuk

Zutaten:

2 kg Erdbeeren

1 kg Gelierzucker 2:1

Saft von 2 Zitronen

4 ausgekrazte Vanilleschoten (mehr ist besser, 6 Schoten oder Vanilleextrakt)

Zubereitung:

Aufkochen mit den ausgekratzten Schoten bei voller Temperatur mit dem Flexi und Rührintervall 1.

3 Minuten kochen lassen.

Ich püriere das Ganze dann, weil ich keine Stücke mag. Natürlich ohne die Schoten.

In ausgekochte Gläser (Spülmaschine reicht) füllen bis zum Rand, Deckel drauf und 5 Minuten auf den Kopf stellen. Ob das nötig ist, daran scheiden sich die Geister.

Kühl und dunkel lagern.

Wenn die Erdbeeren sehr süß sind, reicht glaub auch der 3:1 Gelierzucker.

Meine könnte etwas weniger süß sein.

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Simon Stuber

Zutaten:

1 kg Erdbeeren

100 gr. Zucker

20 gr. Pektin

600 gr. Zucker

Zubereitung:

Im Kessel die Erdbeeren mit 100g Zucker und 20g Pektin aufkochen (je nachdem wie püriert man die Erdbeeren will mit Flexielement oder K-Haken).

600g Zucker hinzufügen und auf 104°C kochen, es sollte 73 Brix auf dem Refraktormeter haben.

Ich geb immer noch Erdbeeren dazu als Einlage.

Tipp Manfred Cuntz:

Gläser NICHT umdrehen. Das ist kontraproduktiv.

1. Es ist unnötig. Der Raum über der Konfitüre wird auch so heiß genug

2. Es kann zwischen Deckel und Glasrand dringen, verkleben und

einen Scheinverschluß erzeugen.

3. Es kann Weichmacher aus dem Gummi lösen

4. Wenn man gekaufte T0 Gläser verwendet können die Deckel mit Fungiziden behandelt sein die man sich dabei in die Konfitüre holt.