



# Leseprobe

Kay-Henner Menge

## Marmeladen & mehr

Mit den besten Rezepten für Konfitüren, Gelees, Chutneys und Sirupe

---

Bestellen Sie mit einem Klick für 5,00 €



---

Seiten: 96

Erscheinungstermin: 18. April 2016

Mehr Informationen zum Buch gibt es auf

[www.penguinrandomhouse.de](http://www.penguinrandomhouse.de)

---

# Inhalte

- [Buch lesen](#)
- [Mehr zum Autor](#)

## Zum Buch

---

### Fruchtig und unwiderstehlich lecker

Hier geht's ans Eingemachte: neue, einfache, aber sehr verlockende Rezepte für Konfitüren, Gelees und pikant Einkochtes. Heidelbeerkonfitüre mit Vanillesahne, Erdbeer-Rhabarber-Gelee mit Orangenlikör oder Holunderchutney sorgen für neue Geschmackserlebnisse und begeisterte Esser. Mit Basisrezepten für Brioches, Hörnchen, Brote oder Desserts als passende Begleiter für Marmelade, Konfitüre oder Gelee. Für alle, die selbst Eingemachtes gerne verschenken, gibt es noch originelle Verpackungs- und Dekotipps.



### Autor

## Kay-Henner Menge

---

Kay-Henner Menge hat sein Hobby Kochen, Backen & Garnieren zum Beruf gemacht. Der Diplom-Oecotrophologe arbeitet hauptberuflich in einem großen deutschen Zeitschriftenverlag als kochender Redakteur und Foodstylist für verschiedene Magazine. Der Autor ist Mitglied im »Food Editors Club Deutschland« und schreibt in seiner Freizeit Kochbücher zu den unterschiedlichsten Themen.

# Sommerfreuden für das ganze Jahr

Zugegeben, es gibt jede Menge Marmeladen, Konfitüren und Gelees zu kaufen. Aber an selbst Eingemachtes kommen sie eben alle nicht heran. Und: Es ist ganz einfach, Obst und Beeren in süßer oder pikanter Form ins Glas zu bringen.

## Süß Eingekochtes - was ist was?

Jeder weiß, was gemeint ist, wenn man beim Frühstück nach der Marmelade fragt. Im Zuge der europäischen Harmonisierung hat man sich jedoch darauf verständigt, dass sich ein Erzeugnis nur dann **Marmelade** nennen darf, wenn es aus Zitrusfrüchten und Zucker hergestellt wurde. Alle anderen Brotaufstriche aus zerkleinerten Früchten und Zucker heißen demnach **Konfitüre**. Und alles, was aus dem Saft von Früchten und mit Zucker gekocht wird, nennt sich **Gelee**.

## Zucker und Geliermittel im Überblick

Unsere Urgroßmütter kochten ihre Konfitüren aus Zucker und Früchten im gleichen Verhältnis. Das dauerte bei manchen Früchten recht lange, aber es funktionierte! Denn Früchte enthalten in unterschiedlicher Menge den Stoff, den man zum Marmeladekochen unbedingt braucht: **Pektin**. Dieser pflanzliche Ballaststoff festigt in Verbindung mit Zucker und Säure die Fruchtmasse und bildet ein sogenanntes Gel. Darum wird das Festwerden von Marmeladen, Konfitüren und Gelees als Gelieren bezeichnet.

Aus Früchten, die von Natur aus pektinreich sind, wie Äpfel, Quitten, Heidel-, Johannis- oder Stachelbeeren sowie Zitrusfrüchten, lassen sich mit **Haushaltszucker** im Verhältnis 1:1 klassische Konfitüren bzw. Marmeladen

**Hinweis Für ein optimales Einmachergebnis beachten Sie bitte zusätzlich die Herstellerangaben auf der Verpackung.**

