

Erntefrisch

INS GLAS



Rezepte
für Konfitüren,
Fruchtaufstriche,
Gelees und
vieles mehr!

*Jetzt
ausprobieren!*

Sweet♥Family

Mmharmelade

JETZT WIRDS FRUCHTIG



**Liebe Marmeladenfans,
Konfitürenliebhaber & Einkochprofis,**

was gibt es Schöneres als ein gemütliches Frühstück mit frischen Buttercroissants und dazu ein Glas selbstgemachte Marmelade? Oder ein Dessert liebevoll garniert mit einer fruchtigen Konfitüre aus der eigenen Ernte? Vielleicht aber ist es für Sie schlichtweg das Schönste, Liebe, Zeit und ein Stück fruchtige Sonne im Glas zu verschenken? Ganz egal, was für ein Marmeladen-Typ Sie sind, mit den Produkten von SweetFamily von Nordzucker runden Sie Ihr hausgemachtes Fruchtvergnügen mit einem weiteren regionalen Erzeugnis ab.

Denn unser Zucker wird aus norddeutschen Zuckerrüben hergestellt, also quasi direkt vor Ihrer Haustür.

Wir wünschen viel Vergnügen
beim Einmachen, Einwecken, Einkochen und einfach Genießen.

*Fruchtige Grüße und viel
Spaß beim Ausprobieren!
Ihr SweetFamily-Team*

Lassen Sie
sich von unseren
fruchtigen
Rezepten
inspirieren!

Fruchtiger Inhalt

WO FINDE ICH WAS?

Gut zu wissen

Unser süßes Sortiment	06
Einmachschule Konfitüre	08
Einmachschule Gelee	10
Einmachschule Fruchtaufstriche ohne Kochen	12
Ordnung muss sein	13
Konfitüre 4 x anders	14
Tipps & Tricks	16
Saisonkalender Obst & Gemüse	20

Jetzt geht's ans Eingemachte

Beerenstark	24
Exotisch & spritzig	38
Stein muss sein	46
Ganz schön kernig	54
Mal was anderes	66

Wo finde ich was?

Rezeptverzeichnis	78
-------------------------	----



Unsere Produkte GANZ NACH IHREM GESCHMACK



Der
Klassiker



- **SweetFamily Gelierzucker 1:1** eignet sich für alle Früchte – ganz besonders für säuerliche Früchte wie Rhabarber, Brombeeren, Johannisbeeren und Stachelbeeren.
- 1 kg Früchte werden mit 1 kg Gelierzucker 1:1 verarbeitet.

Der
Fruchtige



- **SweetFamily Gelierzucker 2:1** eignet sich für alle Früchte – besonders für Früchte mit Eigensüße wie Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen. Die eigene Süße der ausgewählten Früchte kombiniert mit dem Gelierzucker verleiht der Konfitüre eine harmonische Süße und Fruchtigkeit.
- 1 kg Früchte werden mit 500 g Gelierzucker 2:1 verarbeitet.

Der
extra
Fruchtige



- **SweetFamily Gelierzucker 3:1** eignet sich besonders für sehr süße Früchte wie Aprikosen, Pfirsiche und Süßkirschen. Die eingesetzten Früchte bringen ihre eigene Süße mit und durch den hohen Anteil an Früchten schmeckt die Konfitüre aromatisch und extra fruchtig.
- 1,5 kg Früchte werden mit 500 g Gelierzucker 3:1 verarbeitet.

Bio

- Unsere beiden **SweetFamily Bio-Gelierzucker** aus Rohrzucker enthalten keinen Konservierungsstoff.
- Beide Produkte eignen sich für alle Früchte. Der Gelierzucker 1:1 ist besonders für säuerliche Früchte geeignet. Der Gelierzucker 2:1 ergibt mit süßeren Früchten eine köstlich fruchtige Konfitüre.
- Grundsätzlich lassen sich alle Rezepte, die mit herkömmlichem Gelierzucker 1:1 oder 2:1 zubereitet werden, auch mit unserem Bio-Gelierzucker ganz unkompliziert selberrichten.



Ohne
Kochen



- **SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich** verwandelt Früchte in 45 Sekunden in köstlich fruchtige Aufstriche – ganz ohne Kochen.
- 250 g geputzte Früchte werden mit 130 g 1-2-3 Fruchtaufstrich (einer ganzen Packung) püriert.
- Der fruchtige Aufstrich ist sofort servierfertig und gekühlt einige Tage haltbar.

Einmachschule

SCHRITT FÜR SCHRITT

Konfitüre



1. Richtiges Equipment

Zum Einmachen genügen normale Küchenutensilien: Schneidebrett, Messer, Schüsseln, Waage, Topf, Rührlöffel, Trichter und Kelle. Der Topf sollte so groß sein, dass er mit den Zutaten nur bis zur Hälfte gefüllt ist, denn die Frucht-Zucker-Masse muss sprudelnd kochen können, ohne überzukochen.



2. Gläser und Deckel

Ideal sind Twist-off-Gläser, die mit einem Dreh dicht verschlossen werden. Reinigen Sie Gläser und Deckel heiß und gründlich mit Spülmittel und stellen Sie die Gläser zum Trocknen über Kopf auf ein sauberes Geschirrtuch. Alternativ können Sie Gläser und Deckel auch in der Spülmaschine reinigen.



3. Früchte vorbereiten

Verwenden Sie reifes, frisches Obst ohne Druckstellen und verarbeiten Sie es möglichst am Tag der Ernte oder des Einkaufs. Früchte stets waschen, gut abtropfen lassen und bei Bedarf schälen. Blätter, Stiele, Kerne und Steine entfernen. Dann erst Früchte abwägen und je nach Rezept zerkleinern.



4. Das Mischungsverhältnis

Je nach Gelierzucker gibt es unterschiedliche Mischungsverhältnisse:

Gelierzucker 1:1:

1 kg Früchte für 1 kg SweetFamily Gelierzucker 1:1

Gelierzucker 2:1:

1 kg Früchte für 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1

Gelierzucker 3:1:

1,5 kg Früchte für 500 g SweetFamily Gelierzucker 3:1



5. Konfitüre kochen

Früchte, Gelierzucker und ggf. weitere Zutaten nach Rezept in den Topf geben. Mischung ziehen lassen, sofern im Rezept angegeben, damit der Saft durch den Zucker aus den Früchten austritt. Die Fruchtmasse unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten unter stetigem Rühren sprudelnd kochen lassen, damit die Konfitüre nicht ansetzt. Die angegebene Kochzeit darf weder unterschritten werden, noch länger als 8 Minuten dauern, da sonst das Pektin nicht ausreichend geliert oder zerbröckelt. Gewürze ggf. vor dem Abfüllen herausnehmen.



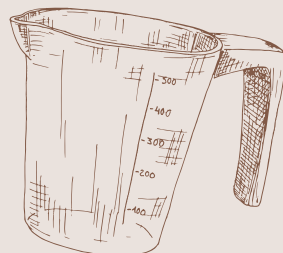
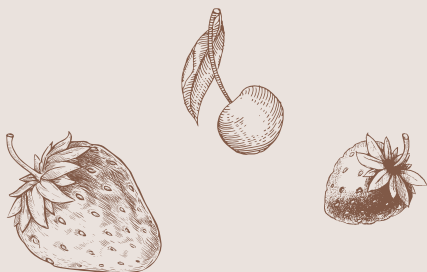
6. Gelierprobe

Die Gelierprobe zeigt, ob die Konfitüre die notwendige Festigkeit erreicht hat. Geben Sie dafür einen Löffel heiße Fruchtzubereitung am Ende der angegebenen Kochzeit auf einen kalten Teller und lassen Sie sie kurz abkühlen. Halten Sie dann den Teller schräg. Verläuft die Zubereitung, muss sie noch etwas länger kochen, wird sie fest, ist sie fertig.



7. Abfüllen

Die heiße Fruchtzubereitung bis zum Rand in die vorbereiteten Gläser einfüllen und diese sofort gut verschließen. Bei geringerer Füllmenge sollten die Gläser während des Abkühlens für ca. 5 Minuten auf den Kopf gestellt werden. Beschriften Sie Ihre Gläser und vermerken Sie darauf auch das Herstellungsdatum.



Einmachschule

SCHRITT FÜR SCHRITT

Apfelgelee



1. Gläser vorbereiten

Es eignen sich Twist-off-Gläser, die mit einem Dreh dicht schließen. Gläser und Deckel müssen unbeschadet sein und sauber sein. Beides heiß und gründlich mit Spülmittel reinigen und mit heißem Wasser gut nachspülen. Die Gläser zum Trocknen kopfüber auf ein Geschirrtuch stellen.



2. Äpfel vorbereiten

Ca. 1,5 kg Äpfel (Menge für 750 ml Saft) waschen und schälen. Stiele, Kerngehäuse und Druckstellen gründlich entfernen. Fruchtfleisch in Spalten schneiden, mit frisch gepresstem Zitronensaft in einen großen Topf geben und mit Wasser auffüllen, bis das Obst bedeckt ist.



3. Äpfel weich kochen

Äpfel ca. 45 Minuten weich garen. Gut geeignet zum Entsaften sind z. B. Apfelsorten wie Boskop oder süßere Varianten wie Jonagold.
Tipp: Bei Bedarf können die Äpfel in diesem Schritt mit einem Kartoffelstampfer schon etwas zerdrückt werden.



4. Apfelsaft pressen

Das feine Sieb über eine Schüssel setzen, mit einem feinsmaschigen Küchen- bzw. Mull- oder Safttuch auslegen und die Fruchtmasse daraufgeben. Abtropfenden Saft auffangen. 750 ml Saftmenge abmessen und gegebenenfalls mit etwas Wasser, ungesüßtem Fruchtsaft oder frisch gepresstem Zitronensaft auffüllen. *Tipp: Es gibt Safttücher mit praktischer Halterung für verschiedene Schüsselgrößen (z. B. www.glaeserundflaschen.de).*



6. Gelierprobe

Die Gelierprobe zeigt, ob das Gelee die nötige Festigkeit erreicht hat. Geben Sie dafür einen Löffel heiße Fruchtzubereitung am Ende der angegebenen Kochzeit auf einen kalten Teller und lassen Sie sie abkühlen. Halten Sie den Teller schräg. Verläuft die Zubereitung, muss sie noch etwas länger kochen.



7. Gelee abfüllen

Die heiße Fruchtzubereitung bis zum Rand in die vorbereiteten Gläser einfüllen und diese sofort sehr fest verschließen. Bei geringerer Füllmenge sollten die Gläser während des Abkühlens für ca. 5 Minuten auf den Kopf gestellt werden. Beschriften Sie Ihre Gläser und vermerken Sie darauf auch das Herstellungsdatum.



5. Gelee kochen

750 ml des kalten, ungesüßten Fruchtsafts mit 500 g Sweet-Family Gelierzucker 2:1 in einen Topf geben. Dieser sollte maximal bis zur Hälfte gefüllt sein. Die Fruchtmasse unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten unter stetigem Rühren kochen lassen.



8. Etiketten von SweetFamily

SweetFamily stellt ein Etikettenheft mit verschiedenen Motiven zur Verfügung – bestellbar im Service-Bereich unter www.sweet-family.de. Auf der Website gibt es außerdem ein tolles Tool zum Gestalten eigener individueller Etiketten.



Tipp: Zubereitung mit dem Dampfsafter

Ein Dampfsafter erleichtert die Zubereitung von Gelees. Arbeitsschritte wie das offene Weichgaren und vor allem das Durchsieben und Ausdrücken der Fruchtmasse im Safttuch entfallen. **Für die Geleezubereitung:** Fügen Sie bei der Saftgewinnung keinen zusätzlichen Zucker hinzu, der Gelierzucker gibt dem gewonnenen Saft ausreichend Süße.

Einmachschule

FRUCHTAUFSTRICH

ohne Kochen

Mit SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich ist das Marmeladen Machen unschlagbar schnell und einfach – und gelingt garantiert jedem! Die Früchte werden nicht, wie beim klassischen Gelieren, gekocht. Rote Sommerfrüchte wie Erdbeeren oder Himbeeren eignen sich für die Zubereitung mit SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich besonders gut. Andere Früchte wie Äpfel, Aprikosen oder Birnen können als köstliche Alternative verwendet werden.



Fruchtaufstrich schon in 10 Minuten gezaubert



1. Schritt

250 g Lieblingsfrüchte nach Wahl und Saison (frisch oder tiefgekühlt) waschen, mit einem Geschirrtuch trocknen und verzehrfertig vorbereiten bzw. Tiefkühlobst auftauen.



2. Schritt

Vorbereitete Früchte mit dem Inhalt einer Packung **SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich (130 g)** 45 Sekunden mit dem Pürierstab pürieren.



3. Schritt

Aufstrich in ein oder zwei saubere Gläser (je 200 ml) füllen, diese gut verschließen, im Kühlschrank lagern und zügig verzehren. Hinweis: Der Aufstrich wird nach einem Tag noch etwas fester.

Ordnung muss sein

LASSEN SIE IHRER KREATIVITÄT FREIEN LAUF

Mit dem Etikettengestalter von SweetFamily können Sie Ihre Etiketten jetzt ganz einfach selbst gestalten. Da macht das Einmachen nicht nur mehr Freude, sondern Sie behalten jederzeit den Überblick über Ihr Selbstgemachtes und verleihen Ihren Konfitüren & Co einen individuellen Charme. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und legen Sie unter www.sweet-family.de gleich los!

Jetzt kreativ werden!



Jetzt ausprobieren!

UNSERE ETIKETTENHEFTE

Auch die SweetFamily Etikettenhefte wasserklebend oder selbstklebend mit verschiedenen Motiven können Sie ganz einfach im Service-Bereich auf unserer Internetseite bestellen. Mit den SweetFamily Etiketten verschönern Sie Ihre Gläser und behalten ganz einfach den Überblick über Ihre vielfältigen Kreationen.



Einmachschule

KONFITÜRE 4 X ANDERS



9 Gläser à 140 ml

1 kg Erdbeeren

Saft von 1 Zitrone

500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1



- 1 Erdbeeren kurz waschen, abtropfen lassen, putzen, klein schneiden oder pürieren. Mit Zitronensaft und Gelierzucker in einem hohen Topf verrühren.
- 2 Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Eine Gelierprobe machen.
- 3 Erdbeerkonfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Verschließen und abkühlen lassen.

Kinderleicht lässt sich diese klassische Erdbeerkonfitüre in vier verschiedenen Varianten verwandeln.

MEINE ERSTE MARMELADE

Kinder lieben den süßen Fruchtaufstrich, der natürlich am besten schmeckt, wenn er frisch und selbstgemacht ist.

Spielerisch Marmelade kochen lernen – so geht's!
Bestellen Sie jetzt „Meine erste Marmelade“, das Mal- und Lernbuch für kleine Genießer: www.sweet-family.de



Orangentraum

Pressen Sie 1–2 Orangen aus und ersetzen Sie einfach 200 g Erdbeeren durch 150 ml Orangensaft.



Alles Banane

Ersetzen Sie 200 g Erdbeeren durch das Fruchtfleisch von 1–2 Bananen.



Himmlisch vanillig

Ritzen Sie eine Vanilleschote längs ein und schaben Sie das Vanillemark mit dem Messerrücken heraus. Verrühren und kochen Sie anschließend das Mark und die Schote mit der Konfitüre. Die Schote vor dem Abfüllen entfernen.

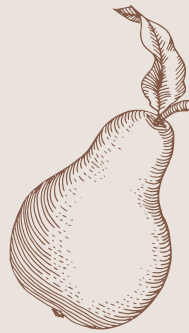
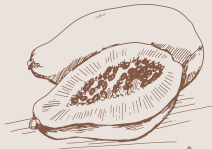


Für Schokoladenliebhaber

Wenn die Konfitüre fertig ist, den Topf vom Herd nehmen und vor dem Abfüllen 50 g Zartbitter-Schokoraspel unterrühren, bis sie schmelzen.

Tipps & Tricks

PANNENHILFE



**Konfitüren,
Marmeladen und
Gelees werden
nicht fest!**

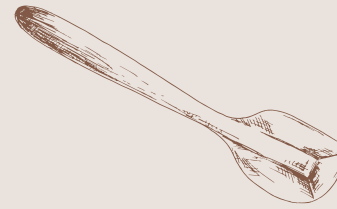
2 Bereiten Sie immer nur die in den Rezepten angegebenen Mengen zu. Werden zu große Mengen auf einmal gekocht, könnte sonst das Pektin im Gelierzucker durch die lange Ankochzeit seine Bindefähigkeit verlieren.



4 Das kann vorkommen, wenn die Früchte zu wässrig sind oder zu wenig Fruchtsäure enthalten. Lösung: Saft einer Zitrone zugeben. Wenn Sie zusätzlich die Kochzeit um 2 Minuten verlängern, verdunstet mehr Wasser und die Masse wird fester. Achtung, maximale Kochzeit von 8 Minuten nicht überschreiten, dann verliert Pektin die Bindefähigkeit.

1 Das kann passieren, wenn die Früchte zu wässrig sind oder zu wenig Fruchtsäure enthalten. Damit die Früchte möglichst wenig Wasser ziehen, waschen Sie diese, bevor Sie Stiele und Blätter entfernen. Lassen Sie die Früchte anschließend abtropfen.

3 Die Zubereitung muss 4 Minuten unter Rühren stark sprudelnd kochen. Vor dem Abfüllen Konsistenz mit einer Gelierprobe überprüfen.



Verkürzen Sie die Kochzeit, vor allem bei der Verwendung von pektinreichen Früchten (wie Äpfeln oder Johannisbeeren) auf 3 Minuten und machen Sie eine Gelierprobe, um festzustellen, ob die gewünschte Konsistenz bereits erreicht ist. Verwenden Sie ausschließlich Gläser mit Twist-off-Deckel.

**Konfitüren,
Marmeladen
und Gelees
kristallisieren
und werden
körnig**



Das kann bei Gelierzucker 2:1 oder 3:1 wegen des geringeren Zucker-gehaltes passieren. Etwas Zitronensaft oder Alkohol sorgt für intensivere Farbe. Gläser außerdem kühl und dunkel lagern. Einfrieren ist auch eine Möglichkeit, um die Farbe zu erhalten.

**Konfitüren,
Marmeladen
und Gelees
werden zu
fest!**



Bringen Sie Ihre Frucht-zubereitungen unter ständigem Rühren zum Kochen, damit sich der Gelierzucker besser auflösen kann.

**Konfitüren
verlieren
Farbe**



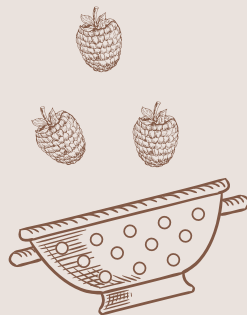
Konfitüren, Marmeladen und Gelees gären oder schimmeln

1. Die Zubereitungen nicht mehr essen, sondern entsorgen. Beim nächsten Mal nur einwandfreie, reife Früchte verwenden, wässrige Ware lässt sich nicht gut einmachen. Früchte gründlich waschen und schimmelige Früchte großzügig aussortieren.

2. Wer die Früchte für eine stückige Konfitüre nur grob zerkleinert, sollte sie vor dem Kochen mit dem Gelierzucker vermischt 3-4 Stunden ziehen lassen, damit die Fruchtstücke gut durchgekocht und damit haltbar werden.

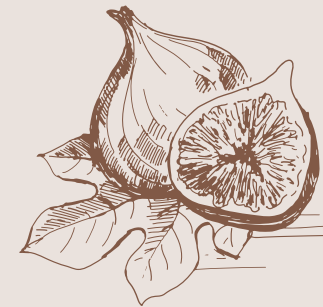
3. Wer Zucker sparen möchte, sollte nicht einfach die angegebene Zuckermenge reduzieren. Stattdessen zum Einkochen Gelierzucker 2:1 oder 3:1 im angegebenen Mengenverhältnis zu den Früchten verwenden.

5. Befüllen Sie die Gläser mit der heißen Fruchtzubereitung möglichst randvoll und verschließen Sie diese schnell und sorgfältig. Sollten Sie die Gläser nicht randvoll füllen, stellen Sie diese zum Abkühlen sofort für 5 Minuten auf den Kopf, damit die im Glas verbliebene Luft durch die heiße Fruchtzubereitung zieht und eventuell vorhandene Keime durch die Hitze zerstört werden. Bitte dabei beachten, dass manche Gläser nicht dicht genug schließen, um sie auf den Kopf zu stellen (z.B. von Babynahrung)!



Gelee wird trüb

Gegarte Früchte auf einem Safttuch abtropfen lassen und nicht zu stark ausdrücken – so bleiben die festen Bestandteile im Tuch und gelangen nicht in die Flüssigkeit.

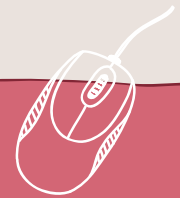
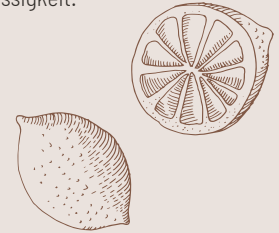


Füllen Sie die Konfitüre sofort nach erfolgreicher Gelierprobe heiß in die vorbereiteten Gläser. Bereits abgefüllte Zubereitungen mit Luftbläschen zügig verbrauchen.

Konfitüren, Marmeladen und Gelees enthalten Luftblasen

OH JE – WAS TUN, WENN ...

Tolles Rezept, beste Zutaten, optimale Vorbereitung und trotzdem klappt's nicht mit der Marmelade. Auf dieser Seite können Sie sich unter www.sweet-family.de schnell Hilfe holen und finden hier die wichtigsten Tipps & Tricks.



Heimisches Obst & Gemüse

JETZT SEID IHR REIF

Heimische Produkte verwerten bedeutet auch saisonal ernten oder zumindest einkaufen. So kann man anhand unseres Reifeplans ganz wunderbar erkennen, wann welches Obst oder Gemüse bereit ist geerntet zu werden. Lassen Sie sich von uns inspirieren und erleben Sie die Vielfalt saisonaler Rezeptideen.

Saison ● FRÜHLING ● SOMMER ● HERBST ● WINTER

Verfügbarkeit ● NEBENSaison/IMPORTE ●● ERNTE IN DEUTSCHLAND

OBSTSORTEN	JAN.	FEB.	MÄR.	APR.	MAI	JUNI	JULI	AUG.	SEPT.	OKT.	NOV.	DEZ.
Äpfel	●●	●●	●●	●●	●	●	●	●	●●	●●	●●	●●
Aprikosen						●●	●●					
Birnen	●	●	●	●	●	●	●	●	●●	●●	●●	●●
Brombeeren		●				●	●	●●	●●	●	●	
Erdbeeren	●	●	●	●	●●	●●	●●	●●	●	●	●	●
Hagebutten								●●	●●	●●		
Heidelbeeren					●	●●	●●	●●	●			
Himbeeren					●	●	●●	●●	●			
Holunderblüten				●	●●	●●						
Holunderbeeren								●●	●●	●		
Johannisbeeren rot						●	●●	●●				
Johannisb. schwarz						●	●●	●●				

OBSTSORTEN	JAN.	FEB.	MÄR.	APR.	MAI	JUNI	JULI	AUG.	SEPT.	OKT.	NOV.	DEZ.
Kirschen süß						●●	●●	●●				
Kirschen sauer						●	●●	●●		●		
Melonen					●	●	●●	●●	●●	●		
Mirabellen						●	●●	●●	●			
Nektarinen					●	●	●●	●●	●●	●	●	
Pfirsiche						●	●●	●●	●			
Pflaumen							●●	●●	●			
Preiselbeeren							●	●●	●●	●		
Quitten	●								●●	●●	●	●
Rhabarber			●	●●	●●	●●						
Sanddorn									●●	●●		
Stachelbeeren							●●	●●				
Weintrauben	●	●	●	●	●	●	●	●	●●	●●	●	●
Zwetschgen							●	●●	●●	●●		

Gemüsesorten

GEMÜSESORTEN	JAN.	FEB.	MÄR.	APR.	MAI	JUNI	JULI	AUG.	SEPT.	OKT.	NOV.	DEZ.
Bleichsellerie							●●	●●	●●			
Gurke						●	●●	●●	●●	●		
Kürbis									●●	●●	●	
Möhren						●●	●●	●●	●●	●●	●●	
Paprika					●	●	●●	●●	●●	●		
Tomaten						●	●●	●●	●●	●●	●	

SAISONKALENDER

SAISONKALENDER



Jetzt geht's ans Eingemachte

Auf jedes Glas passt ein Deckel. Und ins Glas? Egal ob Frühling, Sommer, Herbst oder Winter – jede Jahreszeit hat ihren ganz eigenen Geschmack, ihre leckeren heimischen Früchte und ihre Kräuter. Am besten verarbeitet man diese nach Lust und Laune in fantasievolle Chutneys, süße Marmeladen, fruchtige Gelees oder kräftiges Fruchtmus. Ob Einmachen, Einkochen oder Einwecken: die Möglichkeiten, allen Sinnen ein einzigartiges Fruchterlebnis im Glas zu bieten, sind also grenzenlos!

Erdbeer-Ingwer-Konfitüre

AUCH ZUM BACKEN



ca. 6 Gläser à 250 ml

1 kg Erdbeeren

100 g frischer Ingwer

Saft von einer Zitrone

1 kg SweetFamily Gelierzucker 1:1

Erdbeeren waschen, von Blättern und Stielen befreien, abwiegen und pürieren. Den Ingwer schälen und fein hacken. Erdbeerpüree, Ingwer, Zitronensaft und Gelierzucker in einem hohen Topf unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren. Konfitüre nach erfolgreicher Gelierprobe sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen, gut verschließen und abkühlen lassen.

ZUTATEN FÜR DIE PLÄTZCHEN:

250 g Mehl, 100 g Mandeln (gemahlen), 70 g SweetFamily Feiner Zucker, 2 TL geriebene Orangenschale (unbehandelt), 2 Eigelbe, 150 g zimmerwarme Butter, 2 EL SweetFamily Puderzucker, 1 Glas Erdbeer-Konfitüre (1 Glas à 250 g, vgl. Schritt 1), 1 Keksausstecher in Erdbeerform, 1 Lochtülle 1 cm

- 1 Mehl, Mandeln, Zucker, 1 TL Orangenschale, Eigelbe und Butter in einer Rührschüssel mit den Knethaken des Mixers zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und 3 Stunden kühl stellen. Den Backofen auf 180 °C, Ober-/Unterhitze (160 °C, Umluft) vorheizen. Drei Backbleche mit Backpapier belegen.
- 2 Teig auf der Arbeitsfläche geschmeidig kneten, beides mit Mehl bestreuen, dann den Teig 2 mm dick ausrollen. 80 erdbeerförmige Kekse ausstechen und auf die Bleche legen. Aus der Hälfte der Kekse einen kleinen Kreis ausstechen. Kekse nacheinander auf mittlerer Schiene ca. 6 Minuten hellbraun backen und auf den Blechen abkühlen lassen. Die ganzen Kekse mit Konfitüre bestreichen. Die gelochten Kekse mit Puderzucker bestreuen und auf die Konfitüre-Kekse setzen.

Rezept unter:
[sweet-family.de/
 rezept/erdbeer-
 ingwer-kekse/](http://sweet-family.de/rezept/erdbeer-ingwer-kekse/)

Himbeergelee MIT BROMBEEREN



5 Gläser à 200 ml

800 g Himbeeren

150 g feste Brombeeren

Saft von 1 Zitrone

500 g SweetFamily Bio-Gelierzucker 2:1

- 1 Himbeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen. Mit 200 ml Wasser aufkochen. 3 Minuten garen. Ein Sieb über eine Schüssel setzen, mit einem Safttuch auslegen und Himbeermasse daraufgeben. Abtropfenden Saft auffangen und Masse abkühlen lassen. Fruchtreste im Safttuch gut ausdrücken.
- 2 Brombeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen. Aufgefangenen Himbeersaft mit Zitronensaft und bei Bedarf wenig Wasser auf 600 ml auffüllen. Mit SweetFamily Bio-Gelierzucker 2:1 in einem hohen Topf unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 2 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Brombeeren zufügen und unter Rühren erneut zum Kochen bringen. Weitere 2 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei rühren.
- 3 Nach erfolgreicher Gelierprobe heißes Gelee sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Dabei darauf achten, dass die Brombeeren gleichmäßig verteilt sind. Gläser verschließen und abkühlen lassen.

UNSER PRODUKT

Mit unserem Bio-Gelierzucker gelingt Selbstgemachtes garantiert auch ohne Konservierungsstoffe. Durch den Verzicht auf Konservierungsstoffe ist eine absolute Sauberkeit (Gläser/Deckel) zwingend erforderlich.



SweetFamily



Auch im Winter müssen Sie nicht auf Selbstgemachtes verzichten. Greifen Sie zu Tiefkühlfrüchten, diese lassen sich auch ganz einfach verarbeiten.

SweetFamily

Erdbeer-Konfitüre MIT BALSAMICO UND SCHWARZEM PFEFFER



ca. 8 Gläser à 200 ml 1 kg Erdbeeren
500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1
8 EL Balsamico-Essig
4-6 TL gemahlener schwarzer Pfeffer

- 1 Erdbeeren waschen, von Blättern und Stielen befreien, abwiegen und vierteln.
- 2 Erdbeeren mit dem Gelierzucker vermischen und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Die Konfitüre 3 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit die Fruchtzubereitung nicht ansetzt. Balsamico und Pfeffer hinzufügen und 1-2 weitere Minuten kochen lassen.
- 3 Nach erfolgreicher Gelierprobe die Konfitüre in die vorbereiteten Gläser füllen und gut verschließen.

Heidelbeer-Johannisbeer KONFITÜRE MIT SCHUSS



ca. 9 Gläser à 200 ml 500 g Heidelbeeren
500 g Johannisbeeren
1 EL Zitronensaft
500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1
2 cl Himbeergeist

- 1 Beeren waschen und gut abtropfen lassen. Johannisbeeren vom Stiel lösen.
- 2 Früchte mit SweetFamily Gelierzucker 2:1 und Zitronensaft in einem Kochtopf unter Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, kurz vor Ende der Kochzeit Himbeergeist zufügen.
- 3 Konfitüre nach einer erfolgreichen Gelierprobe sofort in die vorbereiteten Gläser füllen und gut verschließen.

Wer es gerne pikant oder auch leicht mediterran mag, wird diese Erdbeermarmelade mit Balsamico und Pfeffer mögen.

Johannisbeer-Fruchtaufstrich MIT VANILLE



ca. 2 Gläser à 200 ml

250 g rote Johannisbeeren

130 g SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich

Mark von einer ½ Vanilleschote

1 TL Zitronenschale

- 1 Johannisbeeren waschen und entstielen. Vanilleschote mit einem spitzen Messer längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Zitrone heiß abwaschen und mit dem Zestenreißer feine Streifen von der Schale abziehen.
- 2 Alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben und 45 Sekunden fein pürieren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- 3 Den Fruchtaufstrich in die vorbereiteten Gläser füllen. Im Kühlschrank aufbewahren und zügig aufbrauchen.

UNSER PRODUKT

Mit unserem 1-2-3 Fruchtaufstrich lassen sich fruchtige Aufstriche im Handumdrehen und ohne Kochen selbst zubereiten. Die leckeren Zubereitungen sind sofort servierfertig. Der Fruchtaufstrich sollte im Kühlschrank aufbewahrt werden und zügig aufgebraucht werden.



Woher
Johannisbeeren
ihren Namen haben?
Ganz einfach: Sie
erreichen ab ungefähr
dem Johannistag im
Juni ihre optimale
Reife.

Heidelbeer-Koriander FRUCHTAUFSTRICH



ca. 2 Gläser à 175 ml

250 g Heidelbeeren

4 Stiele Koriandergrün

¼ TL gemahlener Koriander

130 g SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich

Saft von ½ Zitrone

- 1 Heidelbeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen. Koriander waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen. Heidelbeeren, gemahlene Koriander, 1-2-3 Fruchtaufstrich und Zitronensaft in einen hohen Rührbecher geben.
- 2 Mit dem Pürierstab 45 Sekunden mixen. Korianderblättchen zufügen und kurz untermixen.
- 3 Fruchtaufstrich sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Verschließen, gekühlt aufbewahren und zügig aufbrauchen.



WISSENSWERTES

Heidelbeeren richtig lagern: Sie sind druckempfindlich und sollten im Kühlschrank flach ausgebreitet gelagert werden. Hier sind sie bis zu einer Woche haltbar. Darüber hinaus lassen sie sich problemlos einfrieren.



Koriander wird auch „Indische Petersilie“ genannt. Das grüne Kraut verleiht Ihrem Fruchtaufstrich einen unverkennbaren Geschmack.

Wassermelonen-Himbeer KONFITÜRE



ca. 5 Gläser à 250 ml 1,5 kg Wassermelone
250 g Himbeeren
500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1
1 Pck. Zitronensäure
2–3 Stiele Pfefferminze

- 1 Minze waschen, trocken tupfen und Blättchen abzupfen. Melone schälen, entkernen, 750 g Fruchtfleisch abwiegen und pürieren. Himbeeren verlesen, nur wenn nötig waschen. Himbeeren, Melonenpüree, Gelierzucker und Zitronensäure in einem hohen Topf unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Dabei weiter umrühren.
- 2 Minze die letzten 15 Sekunden mit garen. Konfitüre nach erfolgreicher Gelierprobe sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen, gut verschließen und abkühlen lassen.

Erdbeer-Wassermelonen KONFITÜRE



5 Gläser à 220 ml 750 g Wassermelone
500 g Erdbeeren
Saft von 1 Bio-Zitrone
500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1

- 1 Melone schälen, entkernen und grob würfeln, 400 g Fruchtfleisch abwiegen. Erdbeeren putzen. Mit Melonenfruchtfleisch pürieren. Püree mit Zitronensaft und Gelierzucker in einen hohen Topf geben und unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Dann 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe machen.
- 2 Heiße Konfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Gläser verschließen und abkühlen lassen.



Wassermelonen werden im Volksmund stets als Obst bezeichnet, zählen im botanischen Sinne jedoch zum Gemüse. Sie sind Kürbisgewächse.

Erdbeer-Margarita-Konfitüre

SUPER AUCH ALS SHAKE



ca. 5 Gläser à 250 ml

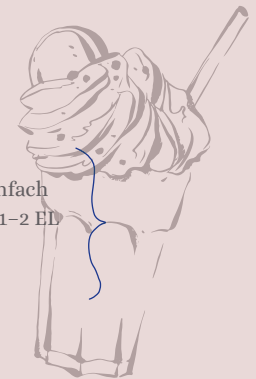
- 1 kg Erdbeeren
- 1 Vanilleschote
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1
- 1-2 Limetten
- 4-6 EL Tequila

- 1 Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, putzen und in einem hohen Topf pürieren.
- 2 Vanilleschote längs einritzen und Mark herauskratzen. Beides mit dem Gelierzucker zum Erdbeerpüree geben. Limetten auspressen, 60 ml Saft abmessen und zufügen. Alles unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren.
- 3 Mit Tequila abschmecken und Vanilleschote entfernen. Konfitüre nach erfolgreicher Gelierprobe sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen, gut verschließen und abkühlen lassen.



UNSER TIPP

Für ein Glas Erdbeer-Margarita-Shake einfach 200 ml Milch, 1 Handvoll crushed Ice und 1-2 EL Erdbeer-Margarita-Konfitüre kurz aufmixen und kalt genießen.



Mit diesem SweetFamily Rezept können Sie sich schnell einen kühlen Milch-Shake mixen, ohne vorher Erdbeeren putzen zu müssen.



BEERENSTARK

BEERENSTARK

Grapefruit-Orange

FRUCHTAUFSTRICH



2 Gläser à 200 ml 100 g Orangensekts (ca. 1 Orange)
 100 g Grapefruitfilets (ca. 1 Grapefruit)
 50 g geriebener Apfel (ca. 1 kleiner Apfel)
 130 g SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich

- 1 Orange und Grapefruit filetieren. SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich zu den geschnittenen Frucht-Filets geben und 45 Sekunden fein pürieren.
- 2 Apfel schälen, fein reiben und zur Fruchtzubereitung hinzufügen. Nochmals 5 Sekunden pürieren.
- 3 Den Aufstrich in die vorbereiteten Gläser füllen. Im Kühlschrank aufbewahren und zügig aufbrauchen.

Grüner Fruchtaufstrich

MIT KIWIS



2 Gläser à 200 ml 150 g Kiwi (ca. 3 Stück)
 50 g Physalis
 50 g kernlose grüne Weintrauben
 130 g SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich

- 1 Die Kiwis halbieren und auslöffeln. Die Blätter der Physalis entfernen. Anschließend Weintrauben und Physalis waschen und mit Küchenkrepp trocken tupfen.
- 2 Alle Zutaten mit SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich in ein hohes Gefäß geben und 45 Sekunden fein pürieren.
- 3 Den Aufstrich in die vorbereiteten Gläser füllen. Im Kühlschrank aufbewahren und zügig aufbrauchen.



Pina-Colada-Konfitüre

SUPER AUCH ALS SHAKE



5 Gläser à 250 ml

1 Ananas (ca. 1,6 kg)

100 ml Maracujanektar

500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1

Saft von 1 Zitrone

200 ml Kokosmilch (Dose, ungesüßt)

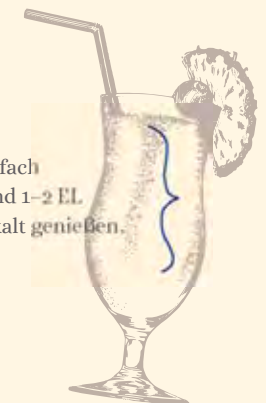
2-3 EL weißer Rum

- 1 Ananas schälen, Strunk entfernen und Fruchtfleisch würfeln. 700 g abwiegen und pürieren.
- 2 Ananaspüree, Maracujanektar, Gelierzucker, Zitronensaft und Kokosmilch in einem hohen Topf verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Dabei weiter umrühren.
- 3 Mit Rum abschmecken und nach erfolgreicher Gelierprobe sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen, gut verschließen und abkühlen lassen.



UNSER TIPP

Für ein Glas Pina-Colada-Shake einfach 200 ml Milch, 1 Handvoll crushed Ice und 1-2 EL Pina-Colada-Konfitüre kurz aufmixen und kalt genießen.



Mit nur ein paar Handgriffen können Sie sich mit diesem SweetFamily Rezept ganz einfach einen kühlen Milch-Shake mixen.



Ananas-Minze

AUFSTRICH



ca. 2 Gläser à 200 ml

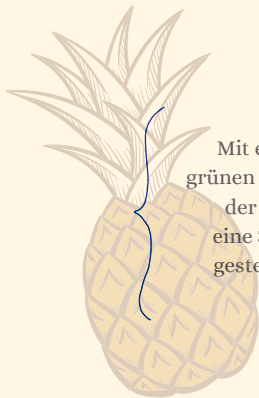
250 g frisches Ananas-Fruchtfleisch

15 g Ingwer

5 Stiele Minze

130 g SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich

- 1 Ananas klein schneiden. Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Minzeblätter abzupfen und in feine Streifen schneiden.
- 2 Ananas und Ingwer mit SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich in einem hohen Gefäß 45 Sekunden fein pürieren, dann Minze unterrühren.
- 3 Den Aufstrich in vorbereitete Gläser füllen. Im Kühlschrank aufbewahren und zügig aufbrauchen.



UNSER TIPP

Mit einem großen und scharfen Messer werden zuerst die grünen Blätter entfernt. Dann wird am anderen Ende der Frucht der Strunk gerade abgeschnitten. Nun hat die Südfrucht eine Standfläche und kann hochkant auf ein Schneidebrett gestellt werden. Jetzt wird von oben nach unten die Schale der Ananas großzügig abgeschnitten.



Mit einem Hauch von Minze verleihen Sie diesem fruchtigen Aufstrich die passende Frische. Jetzt gleich ausprobieren!

Limetten-Minz-Gelee

MIT WEIßEM RUM



5 Gläser à 200 ml

12-14 Limetten (davon 3 Bio-Früchte)

3-4 Zweige Pfefferminze

500 g SweetFamily Bio-Gelierzucker 2:1

50 ml weißer Rum

- 1 Bio-Limetten heiß waschen und Schale mit einem Zestenreißer in feinen Streifen abziehen. Alle Limetten auspressen und 500 ml Saft abmessen. Mit Wasser auf 750 ml auffüllen. Minze waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen.
- 2 Limettensaft und -zesten mit Bio-Gelierzucker 2:1 in einem hohen Topf gut verrühren. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiterühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Eine Gelierprobe machen.
- 3 Rum und Minzeblätter unterrühren und noch einige Sekunden köcheln lassen. Dann Gelee sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen, dabei die Minzeblätter gleichmäßig auf die Gläser verteilen. Verschließen und abkühlen lassen.

UNSER PRODUKT

Mit unserem Bio-Gelierzucker gelingt Selbstgemachtes garantiert auch ohne Konservierungsstoffe. Durch den Verzicht auf Konservierungsstoffe ist eine absolute Sauberkeit (Gläser/Deckel) zwingend erforderlich.



Hier kommt schon am Morgen etwas ganz exotisches auf den Tisch. Direkt den Sommer aus dem Glas lassen und probieren.

Aprikosen-Blaubeer KONFITÜRE MIT THYMIAN



ca. 8 Gläser à 200 ml

800 g frische Aprikosen

14 Zweige Thymian

500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1

200 g Blaubeeren

- 1 Die Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen, abwiegen und fein würfeln. Thymian waschen und Blättchen abzupfen.
- 2 Die Aprikosen mit dem Thymian und Gelierzucker vermischen und unter Rühren zum Kochen bringen. Die Fruchtzubereitung 3 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit die Konfitüre nicht ansetzt. Die Blaubeeren hinzufügen und die Zubereitung eine weitere Minute kochen lassen.
- 3 Nach erfolgreicher Gelierprobe die Konfitüre in die vorbereiteten Gläser füllen und gut verschließen.



UNSER TIPP

Sie können auch getrocknete Aprikosen verwenden, indem Sie diese vorher 12 Stunden in Wasser einweichen.



Diese tolle Farbkombination von Aprikosen und Blaubeeren bekommt durch den Zusatz von Thymian einen reizvollen, mediterranen Geschmack

Pflaumenmus

AUS DEM OFEN



10 Gläser à 200 ml

3 kg feste Pflaumen oder Zwetschgen

750 g SweetFamily Einmachzucker

1/2 Bio-Orange

2 Zimtstangen

- 1 Pflaumen oder Zwetschgen waschen, vierteln und entsteinen. 1 kg pürieren, mit übrigen Früchten und Einmachzucker vermengen und auf die Fettpfanne vom Ofen geben. Orange heiß waschen, Schale mit einem Sparschäler abziehen und Frucht auspressen. Orangenschale und Zimtstangen in einen Gewürzbehälter geben und mit Saft zu den Früchten geben.
- 2 Blech in den vorgeheizten Backofen bei 180 °C schieben. Pflaumenmus 3-4 Stunden darin garen, dabei die ersten 1 1/2 Stunden nicht umrühren. Danach gelegentlich durchrühren, damit es am Rand nicht ansetzt.
- 3 Eine Gelierprobe machen. Wenn das Mus noch nicht wie gewünscht andickt, noch etwas weiter garen.
- 4 Gewürzbehälter entfernen und Mus sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Verschließen und abkühlen lassen.



UNSER TIPP

Die Garzeit ist von der verwendeten Pflaumen- oder Zwetschgensorte abhängig. Besonders gut eignen sich feste, aromatische Früchte. Je saftiger die Früchte, desto mehr Flüssigkeit entsteht beim Garen, die verdunsten muss, damit das Mus ausreichend andickt.

STEIN MUSS SEIN

STEIN MUSS SEIN



So richtig lecker schmeckt Pflaumenmus erst, wenn es im Ofen gebacken wird. Dauert etwas länger, ist aber mindestens doppelt so köstlich.

Mirabellen-Konfitüre



ca. 7 Gläser à 200 ml 1 kg Mirabellen
1 kg SweetFamily Gelierzucker 1:1
Saft von 2 Zitronen

- 1 Mirabellen waschen, halbieren und entsteinen. Mit Gelierzucker in einem hohen Topf verrühren und zugedeckt 4 Stunden Saft ziehen lassen.
- 2 Zitronensaft zufügen und Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabeiiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Eine Gelierprobe machen.
- 3 Konfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Verschließen und abkühlen lassen.

Aprikose-Mandel-Konfitüre MIT LAVENDEL



7 Gläser à 200 ml 1,5 kg Aprikosen, gewürfelt
200 g Mandelstifte
100 g Honig
1/4 TL Lavendelblüten getrocknet
(ca. 25 Körner)
500 g SweetFamily Gelierzucker 3:1

- 1 Alle Zutaten in einen ausreichend großen Topf geben, vermischen, unter ständigem Rühren aufkochen und ca. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.
- 2 Konfitüre in vorbereitete Gläser füllen, verschließen, auf den Deckel stellen, etwas abkühlen lassen und wieder umdrehen.



Sauerkirsch-Gelee MIT ROTEM PFEFFER UND KARDAMOM



5 Gläser à 200 ml

1 kg Sauerkirschen

50 ml frisch gepresster Limettensaft (von ca. 2 Limetten)

500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1

1 TL roter Pfeffer

5 Kardamomkapseln

- 1 Kirschen entstielen, waschen und abtropfen lassen. Mit 300 ml Wasser in einen Topf geben, aufkochen und 5-7 Minuten garen, bis die Kirschen weich sind. Mit einem Kartoffelstampfer etwas zerdrücken. Ein Sieb über eine Schüssel setzen, mit einem Safttuch auslegen und Fruchtmasse daraufgeben. Abtropfenden Saft auffangen und Masse abkühlen lassen. Fruchtreste im Safttuch gut ausdrücken.
- 2 700 ml des gewonnenen Kirschsafte mit Limettensaft und SweetFamily Gelierzucker 2:1 in einem hohen Topf unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Inzwischen roten Pfeffer und Kardamomkapseln in einem Mörser leicht andrücken. Gelee 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen, dabei Gewürze nach 2 Minuten zufügen und mitkochen.
- 3 Nach erfolgreicher Gelierprobe heißes Gelee sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen, dabei Gewürze gleichmäßig verteilen. Gläser verschließen und abkühlen lassen.

UNSER PRODUKT

SweetFamily Gelierzucker 2:1 eignet sich für alle Früchte - besonders für Früchte mit Eigensüße wie Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen. Die eigene Süße der ausgewählten Früchte kombiniert mit dem Gelierzucker verleiht der Konfitüre eine harmonische Süße und Fruchtigkeit.



Dieses Gelee aus Sauerkirschen wird durch die besondere Wahl der Gewürze aromatisch aufgepeppt.

Wintergelee MIT STUDENTENFUTTER



5 Gläser à 200 ml

1 Orange

1 Zitrone

ca. 600 ml Apfelsaft

500 g SweetFamily Bio-Gelierzucker 2:1

½ TL Lebkuchengewürz

2 EL Rosinen

1 EL Mandelstifte

1 EL gehobelte Haselnüsse

- 1 Orange und Zitrone auspressen. Saft mit Apfelsaft auf 750 ml ergänzen und mit SweetFamily Bio-Gelierzucker 2:1 und Lebkuchengewürz in einem hohen Topf unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Inzwischen Rosinen waschen, trocken tupfen und mit Mandeln und Nüssen mischen.
- 2 Geleemasse 2 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Studentenfutter zufügen und weitere 2 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabeiiterrühren.
- 3 Nach erfolgreicher Gelierprobe heißes Gelee sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen, dabei Studentenfutter gleichmäßig verteilen. Gläser verschließen und abkühlen lassen.

Tipp: Gläser beim Abkühlen ein- bis zweimal vorsichtig wenden, damit sich das Studentenfutter gleichmäßig im Gelee verteilt.



Dieses Rezept bringt schon zum Frühstück Weihnachten aufs Brot. Nüsse, Rosinen und Lebkuchengewürz geben diesem Gelee seine ganz besondere Note.

Apfel-Birne-Ingwer

FRUCHTAUFSTRICH



2 Gläser à 200 ml

130 g Äpfel (ca. 2 Stk.)

120 g Birnen

130 g SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich

Schale einer Bio-Zitrone

1 EL Zitronensaft

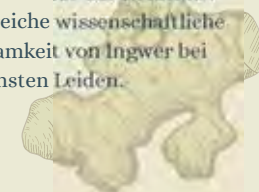
etwas frischer Ingwer

- 1 Äpfel und Birnen waschen, schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Zitronenschale und Zitronensaft dazugeben. Ein 1-2 cm großes Stück frischen Ingwer schälen und fein würfeln. Alle Zutaten mit SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich in ein hohes Gefäß geben und 45 Sekunden fein pürieren.
- 2 Den Fruchtaufstrich in vorbereitete Gläser füllen und gut verschließen. Im Kühlschrank aufbewahren und zügig aufbrauchen.



WISSENSWERTES

Ingwer war in Europa stets als Gewürz bekannt. Erst seit einiger Zeit nimmt man auch die Heilfähigkeiten dieser außerordentlichen Pflanze zur Kenntnis. Mittlerweile belegen zahlreiche wissenschaftliche Studien die hohe Wirksamkeit von Ingwer bei den verschiedensten Leiden.



Birnen sind beim Ernten häufig noch grün und haben ein festes Fruchtfleisch. Reif und weich werden sie, wenn Sie die Früchte bei Zimmertemperatur ein paar Tage lagern.

GANZ SCHÖN KERNIG

GANZ SCHÖN KERNIG

Holunder-Boskop-Gelee MIT ABSINTH



5 Gläser à 200 ml

400 g Holunderbeeren

500 g Boskop-Äpfel

Saft von 1 Zitrone

500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1

½ TL Fenchelsamen

1-2 EL Absinth

- 1 Beeren waschen und von den Stielen streifen. Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Früchte mit 400 ml Wasser aufkochen und ca. 5 Minuten garen, bis die Äpfel weich sind und die Beeren Saft ziehen. Ein Sieb über eine Schüssel setzen, mit einem Safttuch auslegen und Fruchtmasse daraufgeben. Abtropfenden Saft auffangen und Fruchtreste im Safttuch gut ausdrücken. 700 ml Saft abmessen, wenn nötig mit wenig Wasser auffüllen.
- 2 Fruchtsaft mit Zitronensaft und Gelierzucker in einen hohen Topf geben. Fenchelsamen im Mörser zerstoßen. In einen Einmal-Teefilter geben, mit Küchengarn zubinden und zur Geleemasse geben. Alles unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen, dann 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Nach erfolgreicher Gelierprobe den Beutel mit dem Fenchel entfernen und Absinth unter das Gelee rühren.
- 3 Heißes Gelee sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Gläser verschließen und abkühlen lassen.



WISSENSWERTES

Absinth wird traditionell aus Wermut, Anis, Fenchel sowie einer je nach Rezeptur unterschiedlichen Reihe weiterer Kräuter hergestellt.



Im Juli/August entwickeln sich die Früchte des Holunders. Zunächst erscheinen sie mit einem rötlichen Schimmer, der sich langsam in einen schwarz-violetten Farbton verändert. Der Beginn für die Erntezeit.

Quitten-Kokos-Gelee MIT INGWER



5 Gläser à 200 ml

700 g Quitten

5 g frische Ingwerwurzel

1 Limette (unbehandelt)

ca. 100 ml Kokoswasser

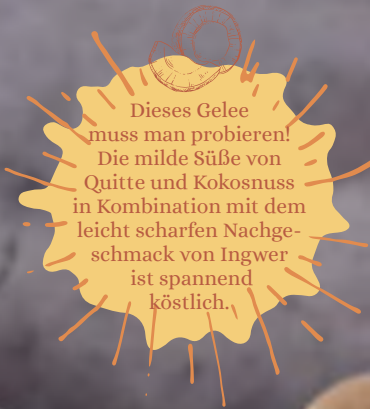
500 g SweetFamily Bio-Gelierzucker 2:1

- 1 Flaum von den Quitten gut abreiben. Quitten waschen, grob würfeln und mit 700 ml Wasser aufkochen. Zugedeckt ca. 20 Minuten weich garen. Ein Sieb über eine Schüssel setzen, mit einem Safttuch auslegen und Quittenmasse daraufgeben. Abtropfenden Saft auffangen und Masse abkühlen lassen. Fruchtreste im Safttuch gut ausdrücken.
- 2 Ingwer schälen und fein würfeln. Limette heiß waschen. Schale fein abreiben und Frucht auspressen. Etwa 650 ml Quittensaft abmessen, mit Kokoswasser und Limettensaft auf 750 ml auffüllen. Mit SweetFamily Bio-Gelierzucker 2:1, Ingwer und Limettenschale in einem hohen Topf unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Gelee 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen.
- 3 Nach erfolgreicher Gelierprobe heißes Gelee sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen, dabei Ingwer gleichmäßig verteilen. Gläser verschließen und abkühlen lassen.



UNSER TIPP

Die Garzeit zum Weichkochen der Quitten ist sortenabhängig. Manche Sorten sind härter und benötigen länger, um weich zu werden.



Dieses Gelee muss man probieren! Die milde Süße von Quitte und Kokosnuss in Kombination mit dem leicht scharfen Nachgeschmack von Ingwer ist spannend köstlich.

Herbstgelee

MIT ZIMT & NELKEN



4 Gläser à 250 ml

500 g Zwetschgen

500 g Äpfel

500 g Birnen

1 kg SweetFamily Gelierzucker 1:1

½ Zimtstange

½ Lorbeerblatt

1–2 Gewürznelken

- 1 Früchte waschen, halbieren, Zwetschgen entsteinen, Äpfel und Birnen entkernen. Alles grob würfeln und mit 375 ml Wasser aufkochen. 5–10 Minuten sehr weich garen. Ein Sieb über eine Schüssel setzen, mit einem Safttuch auslegen und Fruchtmasse daraufgeben. Abtropfenden Saft auffangen und Masse abkühlen lassen. Fruchtreste im Safttuch gut ausdrücken.
- 2 750 ml Saft abmessen, bei Bedarf mit wenig Wasser auffüllen. Mit Gelierzucker und Gewürzen in einen hohen Topf geben und unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Zubereitung 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabeiiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Eine Gelierprobe machen.
- 3 Gewürze entfernen. Gelee bei Bedarf abschäumen und sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Verschließen und abkühlen lassen.

UNSER PRODUKT

SweetFamily Gelierzucker 1:1 eignet sich für alle Früchte – ganz besonders für säuerliche Früchte wie Rhabarber, Brombeeren, Johannisbeeren und Stachelbeeren. 1 kg Früchte werden mit 1 kg Gelierzucker 1:1 verarbeitet.



Selbstgemachtes Gelee oder Marmelade eignet sich super zum Verschenken. Und mit unserem Etikettengestalter lassen sich die Gläser hübsch beschriften.

Birnen-Gelee MIT EARL GREY



5 Gläser à 200 ml

1 kg reife Birnen

1 TL loser Earl-Grey-Tee (alternativ 1–2 Teebeutel)

1 Bio-Zitrone

500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1

4–5 Stiele Zitronenthymian

- 1 Birnen schälen, entkernen und würfeln. Mit 400 ml Wasser aufkochen und zugedeckt 15–20 Minuten weich garen. Birnen mit einem Kartoffelstampfer in der Flüssigkeit zerdrücken. Ein Sieb über eine Schüssel setzen, mit einem Safttuch auslegen und Birnenmasse daraufgeben. Abtropfenden Saft auffangen und Masse abkühlen lassen. Fruchtreste im Safttuch gut ausdrücken.
- 2 Inzwischen Teeblätter mit ca. 200 ml kochendem Wasser überbrühen. 3 Minuten ziehen lassen, dann Teeblätter entfernen und Tee abkühlen lassen.
- 3 Zitrone heiß waschen. Schale mit einem Zestenreißer in feinen Streifen abziehen, Frucht auspressen. Birnensaft mit Zitronensaft und Tee auf 750 ml auffüllen. Mit SweetFamily Bio-Gelierzucker 2:1 und Zitronenzesten in einem hohen Topf unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Inzwischen Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen. Zur Geleemasse geben und alles 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen.
- 4 Nach erfolgreicher Gelierprobe heißes Gelee sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen, dabei Thymianblättchen und Zitronenzesten gleichmäßig verteilen. Gläser verschließen und abkühlen lassen.

Der besondere Bergamotte-Geschmack von Earl Grey Tee verleiht diesem Birnengelee die fruchtig-zitronige Note.

GANZ SCHÖN KERNIG

GANZ SCHÖN KERNIG



Gurken-Limetten-Gelee

MIT MINZE



3 Gläser à 300 ml

2 Bio-Salatgurken (900 g)

150 ml Limettensaft (von ca. 4–5 Limetten)

500 g SweetFamily Bio-Gelierzucker 2:1

4–5 Stiele Pfefferminze

- 1 Gurken schälen, längs halbieren und entkernen. Fruchtfleisch würfeln und fein pürieren. 600 ml abmessen und mit Limettensaft und SweetFamily Bio-Gelierzucker 2:1 in einem hohen Topf verrühren. Minze waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und in Streifen schneiden.
- 2 Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Eine Gelierprobe machen. Minzestreifen unterrühren und 10 Sekunden mitkochen.
- 3 Aufstrich sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Verschließen und abkühlen lassen.



WISSENSWERTES

Im Sommer sind Gurken eine willkommene Erfrischung, denn durch ihren hohen Wassergehalt versorgen sie unseren Körper mit viel Flüssigkeit. Der hohe Wassergehalt sorgt auch dafür, dass Gurken nur wenige Kalorien haben.



Eine ungewöhnliche Kombi überrascht mit diesem Brotaufstrich. Aber auch mit Quark und Crackern zum Dippen zaubert man sich damit den Sommer direkt auf den Tisch.



Tomaten-Pfirsich KETCHUP



5 Flaschen à 250 ml

- | | |
|--------------------------------------|------------------------------------|
| 10 Stück Pimentkörner | 1 Prise Salz |
| 1 TL Korianderkörner | 250 ml weißer Balsamessig |
| 300 g Zwiebeln | 250 g SweetFamily Gelierzucker 3:1 |
| 1,5 kg Tomaten | 2-3 EL Cointreau |
| 750 g Pfirsiche | 1 Stück Einmal-Teefilter |
| 200 ml frisch gepresster Orangensaft | |

- 1 Piment- und Korianderkörner in einen Einmal-Teefilter geben und verschließen. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Tomaten und Pfirsiche überbrühen, kurz ziehen lassen, dann abgießen und kalt abschrecken. Tomaten und Pfirsiche häuten, Pfirsiche entsteinen, mit Tomaten würfeln. Beides mit 2 TL Salz, Gewürzbeutel, Saft und Essig in einem hohen Topf unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 20-25 Minuten unter Rühren garen.
- 2 Gelierzucker zugeben, erneut aufkochen und unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Gewürzbeutel entfernen und nach Belieben mit Cointreau verfeinern.
- 3 Ketchup sofort in saubere, heiß ausgespülte Flaschen oder Gläser füllen, verschließen und abkühlen lassen.



WISSENSWERTES

Tomaten verlieren bei Temperaturen unter 10°C ihr Aroma und sollten deshalb nicht im Kühlschrank gelagert werden.

Selbstgemachter Tomaten-Ketchup wird immer beliebter. Probieren Sie es aus mit unserem gelingsicheren SweetFamily Rezept. Die besondere Note erhält der Ketchup durch die Pfirsiche.

Möhren-Sanddorn

AUFSTRICH MIT MINZE



5 Gläser à 200 ml

800 g Möhren

30 g Ingwerwurzel

Saft von ½ Zitrone

300 ml Sanddornsafte

500 g SweetFamily Bio-Gelierzucker 2:1

- 1 Möhren schälen und fein raspeln, 600 g abwiegen. Ingwer schälen und fein hacken. Beides mit Zitronen- und Sanddornsafte sowie SweetFamily Bio-Gelierzucker 2:1 in einem hohen Topf gut verrühren. Zugedeckt mind. 2 Stunden durchziehen lassen.
- 2 Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiterühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Eine Gelierprobe machen.
- 3 Aufstrich sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Verschließen und abkühlen lassen.



WISSENSWERTE

Sanddorn: Der Vitamin-C-Kraftprotz für Ihre Gesundheit.
Die roten Beeren des Sanddorn strotzen nur so vor Vitaminen.
Ihr Gehalt ist sogar 10-mal höher als der von Zitrusfrüchten:
Die Beeren bringen bis zu 12 mg Vitamin C
auf 1 g Frucht mit.



Dieser fruchtige Aufstrich schmeckt zu Brot und Brötchen genauso gut wie zu Crackern und Co.

Matcha-Tee-Grapefruit-Gelee



ca. 5 Gläser à 200 ml 5 g Matcha-Tee
ca. 2 Grapefruits
500 g SweetFamily Bio-Gelierzucker 2:1

- 1 Matcha mit 350 ml kochendem Wasser aufbrühen und gut verrühren, dann abkühlen lassen. Grapefruits auspressen und 400 ml Saft abmessen. Saft mit abgekühltem Tee und SweetFamily Bio-Gelierzucker 2:1 in einem hohen Topf gut verrühren.
- 2 Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabeiiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Eine Gelierprobe machen.
- 3 Gelee sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Verschließen und abkühlen lassen.

Kaffee-Orangen-Gelee

MIT CHILI



5 Gläser à 200 ml 20 g Kaffeepulver
½ kleine rote Chilischote
ca. 3 Orangen
500 g SweetFamily Bio-Gelierzucker 2:1

- 1 Kaffee mit 400 ml kochendem Wasser aufbrühen, dann abkühlen lassen. Chili putzen, entkernen und sehr fein hacken. Orangen auspressen und 400 ml Saft abmessen.
- 2 350 ml Kaffee abmessen und mit Orangensaft, Chili und SweetFamily Bio-Gelierzucker 2:1 in einem hohen Topf gut verrühren. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabeiiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Eine Gelierprobe machen.
- 3 Gelee sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Verschließen und abkühlen lassen.

Matcha ist ein zu feinstem Pulver vermahlener Grüntee. Er hat eine intensive grüne Farbe und einen lieblich-süßlichen, in späteren Pflückungen leicht herben Geschmack.

Deutschlandfahne im Glas

FUSSBALL-GELEE



9 Gläser à 200 ml

450 ml gelber Multifruchtsaft

Saft und abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

1 kg SweetFamily Gelierzucker 2:1

500 ml Cranberrynektar

Saft von 1 Limette

500 ml Holunderbeersaft

Mark von ½ Vanilleschote

- 1 Multifrucht- und Zitronensaft mischen, 500 ml abmessen und mit 330 g Gelierzucker und Zitronenschale in einem hohen Topf unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Dabei weiter umrühren. Gelee nach erfolgreicher Gelierprobe sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Diese werden dabei nur zu einem Drittel gefüllt. Gelee abkühlen und fest werden lassen.
- 2 Cranberrynektar und Limettensaft mit 330 g Gelierzucker in den gesäuberten Topf geben, unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Dabei weiter umrühren. Gelee nach erfolgreicher Gelierprobe vorsichtig auf die gelbe Schicht in den Gläsern verteilen, so dass diese zu 2/3 gefüllt sind. Erneut ganz abkühlen und fest werden lassen.
- 3 Holunderbeersaft mit Vanillemark und übrigem Gelierzucker in den gesäuberten Topf geben, unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Dabei weiter umrühren. Gelee nach erfolgreicher Gelierprobe vorsichtig auf die Gläser verteilen, so dass sie ganz gefüllt sind. Gläser gut verschließen und abkühlen lassen.



Passend zu jedem Fußball-Event oder als originelles Gastgeschenk bleibt dieses Flaggengelee immer ein Hingucker.

Paprika-Stachelbeer

RELISH



7 Gläser à 250 ml

300 g Schalotten

5-6 Stiele Oregano

25 g frischer Ingwer

3 TL Senfkörner

2-3 Stück gelbe und grüne Paprikaschoten

1 Prise Salz

250 g Bleichsellerie

250 ml Weißweinessig

400 g Stachelbeeren

400 g SweetFamily Gelierzucker 3:1

- 1 Schalotten und Ingwer schälen, dann fein würfeln. Paprika und Sellerie putzen, dann fein würfeln. Stachelbeeren putzen und halbieren. Oregano waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen.
- 2 Schalotten, Ingwer, Paprika, Sellerie, Senfkörner, 3 TL Salz und Essig in einem hohen Topf unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen und ca. 8 Minuten bissfest garen.
- 3 Stachelbeeren, Oregano und Gelierzucker zugeben, erneut aufkochen und unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Relish abschmecken und sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Verschließen und abkühlen lassen.

UNSER PRODUKT

SweetFamily Gelierzucker 3:1 eignet sich besonders für sehr süße Früchte wie Aprikosen, Pfirsiche und Süßkirschen. Die eingesetzten Früchte bringen ihre eigene Süße mit und durch den hohen Anteil an Früchten schmeckt die Konfitüre aromatisch und extra fruchtig.



Dieses fruchtig-pikante Relish bereichert jedes Grill-Buffet und passt wunderbar zu Gemüsespießen oder Grill-Käse.

Rezeptverzeichnis

WO FINDE ICH WAS?

Konfitüren



Aprikosen-Blaubeer-Konfitüre mit Thymian (Gelierzucker 2:1).....	46
Aprikose-Mandel-Konfitüre mit Lavendel (Gelierzucker 3:1).....	50
Erdbeer-Ingwer-Konfitüre (Gelierzucker 1:1).....	25
Erdbeer-Konfitüre mit Balsamico und schwarzem Pfeffer (Gelierzucker 2:1).....	29
Erdbeer-Margarita-Konfitüre (Gelierzucker 2:1).....	37
Erdbeer-Wassermelonen-Konfitüre (Gelierzucker 2:1).....	34
Heidelbeer-Johannisbeer-Konfitüre mit Schuß (Gelierzucker 2:1).....	29
Wassermelonen-Himbeer-Konfitüre (Gelierzucker 2:1).....	34
Mirabellen-Konfitüre (Gelierzucker 1:1).....	50
Pina-Colada-Konfitüre (Gelierzucker 2:1).....	41



Fruchtaufstriche

Ananas-Minze-Aufstrich (1-2-3 Fruchtaufstrich).....	42
Apfel-Birne-Ingwer-Aufstrich (1-2-3 Fruchtaufstrich).....	57
Grapefruit-Orange-Aufstrich (1-2-3 Fruchtaufstrich).....	38
Grüner Aufstrich mit Kiwis (1-2-3 Fruchtaufstrich).....	38
Heidelbeer-Koriander-Aufstrich (1-2-3 Fruchtaufstrich).....	33
Johannisbeer-Aufstrich mit Vanille und Ingwer (1-2-3 Fruchtaufstrich).....	30



Gelees

Birnen-Gelee mit Earl Grey (Gelierzucker 2:1).....	65
Deutschlandfahne im Glas (Gelierzucker 2:1).....	74
Gurken-Limetten-Gelee mit Minze (Bio-Gelierzucker 2:1).....	66
Herbstgelee mit Zimt und Nelken (Gelierzucker 1:1).....	62
Himbeer-Gelee mit Brombeeren (Bio Gelierzucker 2:1).....	26
Holunder-Boskop-Gelee mit Absinth (Gelierzucker 2:1).....	58
Kaffee-Orangen-Gelee mit Chili (Bio-Gelierzucker 2:1).....	73
Limetten-Minz-Gelee mit weißem Rum (Bio-Gelierzucker 2:1).....	45
Matcha-Tee-Grapefruit-Gelee (Bio-Gelierzucker 2:1).....	73
Quitten-Kokos-Gelee mit Ingwer (Bio-Gelierzucker 2:1).....	61
Sauerkirsch-Gelee mit rotem Pfeffer und Kardamom (Gelierzucker 2:1).....	53
Wintergelee mit Studentenfutter (Bio-Gelierzucker 2:1).....	54

Sonstiges

Möhren-Sanddorn-Aufstrich mit Minze (Bio-Gelierzucker 2:1).....	70
Paprika-Stachelbeer-Relish (Gelierzucker 3:1).....	77
Pflaumenmus (Einmachzucker).....	49
Tomaten-Pfirsich-Ketchup (Gelierzucker 3:1).....	89

Machen Sie sich an's Eingemachte
und probieren Sie unsere
tollen Rezepte gleich aus!



*Leckere Rezepte und Tipps
auf www.sweet-family.de*



Nordzucker AG

Küchenstraße 9 • 38100 Braunschweig
Telefon: 0531 2411-441 • E-Mail: kontakt@sweet-family.de

SweetFamily