

KUCHENTRATSCH

Die MARMELADEN KÖNIGINNEN



INHALT

DIE MAGIE DER KONFITÜRE 6

Die Geschichte der Konfitüre S. 8 | Zurück an den Herd S. 11 | Unterschied zwischen Konfitüre, Marmelade, Gelee, Chutney & Co. S. 12

ALLES, WAS DU ÜBER KONFITÜRE WISSEN MUSST 14

Die Grundlagen S. 16 | Die Hauptzutaten S. 18 | Süß ist nicht gleich süß S. 20 | Die Balance macht's S. 22 | Aufbewahrung & Haltbarkeit S. 24

WISSENSWERTES & HINTERGRÜNDE 26

Saisonale Früchte S. 28 | Was man mit Konfitüre alles machen kann S. 32 | Konfitüre verfeinern S. 38 | Konfitüre rund um die Welt S. 40

HERSTELLUNG & TECHNIKEN 44

Klassisches Einkochen S. 46 | Moderne Methoden S. 48 | Rühren, Ruhen, Spritzen S. 50 | Gelierprobe, Haltbarmachung, Abfüllen wie ein Profi S. 52 | Clean Cooking S. 54 | Die wichtigsten Utensilien fürs Einkochen S. 56 | Nachhaltig einkochen S. 58

REZEPTE VON KUCHENTRATSCH 60

KLASSIKER & FAMILIENREZEPTE S. 62

Grundrezept Konfitüre S. 64 | Grundrezept Gelee S. 67 | Erdbeerkonfitüre S. 68 | Aprikosenkonfitüre S. 69 | Himbeergelee ohne Kerne S. 70 | Himbeerkonfitüre S. 71 | Rhabarber-Erdbeerkonfitüre S. 72 | Apfelgelee S. 74 | Apfelgelee mit Zimt S. 75 | Quittengelee S. 76 | Quittengelee mit Birne S. 77 | Zwetschgenröster S. 78 | Johannisbeergelee S. 81 | Apfel-Banane-Fruchtaufstrich S. 82 | Erdbeer-Kiwi-Konfitüre S. 83

BLÜTEN, KRÄUTER & FEINE AROMEN S. 84

Hollerddoldengelee S. 86 | Holunderblütengelee mit Apfelsaft S. 87 | Holunderblüten-Apfel-Gelee mit Pfirsichstückchen S. 89 | Erdbeer-Basilikum-Konfitüre S. 90 | Aprikosen-Thymian-Konfitüre S. 91 | Quittengelee mit Sternanis S. 92 | Weintraubengelee mit Lavendel S. 95

EXOTISCH & ÜBERRASCHEND S. 96

Mango-Maracuja-Konfitüre mit Vanille und Ingwer S. 98 | Aperol-Spritz-Gelee S. 101 | Englische Kürbiskonfitüre S. 102 | Kürbis-Orangen-Konfitüre S. 103 | Feigenkonfitüre mit Haselnüssen S. 104 | Feigen-Orangen-Konfitüre S. 105

MIT GEMÜSE, KRÄUTERN & WÜRZE S. 106

Erdbeer-Paprika-Aufstrich S. 108 | Mostarda aus Paprika & Aprikosen S. 111 | Mostarda aus Äpfeln & Birnen S. 112 | Mostarda aus Quitten S. 113 | Winterchutney S. 114 | Würziges Johannisbeergelee mit Vanille und Zimt S. 116 | Pflaumen-Vanille-Rosmarin-Konfitüre S. 117

FRUCHTKOMPOSITIONEN MIT TWIST S. 118

Kirschkonfitüre mit Kaffee S. 120 | Sauerkirschkonfitüre mit Rotwein und Zimt S. 121 | Birnen-Gewürz-Konfitüre mit Whiskey S. 122 | Brombeer-Heidelbeer-Konfitüre mit Zartbitterschokolade S. 124 | Wildpreiselbeerkonfitüre mit Portwein S. 126 | Orangen-Rhabarber-Konfitüre mit Weißwein und Orangenlikör S. 127

ZITRUS & FRISCHE S. 128

Orangenmarmelade mit Ingwer S. 130 | Rhabarber-Orangen-Marmelade S. 131 | Zitronenmarmelade mit Ingwer S. 132 | Grapefruitgelee mit Ingwer S. 135

HERZHAFT EINGELEGT & KLASSISCH KONSERVIERT S. 136

Pflaumen in Essig S. 138 | Rotwein-Zwetschgen S. 139

BESONDERE ANLÄSSE & GESCHENKE AUS DER KÜCHE S. 140

Britisches Lemon Curd S. 142 | Zweifach-Frucht-Konfitüre S. 143 | Bratapfel-Konfitüre S. 144 | Osterkonfitüre mit Karotte S. 145 | Beerige Weihnachtskonfitüre S. 146

KUCHENTRATSCH 148

ZUTATENREGISTER 152

REZEPTREGISTER 156

IMPRESSUM 160

DIE MAGIE DER KONFITÜRE

KINDHEITSERINNERUNGEN, FRÜHSTÜCKSFREUNDE, HANDWERK MIT SEELE

Es gibt Gerüche, die bleiben für immer. Der Duft von sonnenwarmen Erdbeeren, die in der Küche leise vor sich hinblubbern, bis sich ihr Fruchtsaft mit dem Zucker zu einer tiefroten, glänzenden Masse verbindet – das ist einer von ihnen. Ein Duft, der sofort zurückträgt in Kindheitstage, als das große Einkochen auf dem Herd wie ein kleines Wunder wirkte. Als wir barfuß in den Garten liefen, während Gläser mit karierten Deckeln auf dem Fensterbrett auskühlten. Konfitüre ist mehr als ein Frühstücksaufstrich. Sie ist eine Konservierung der Jahreszeiten, eingefangen im Glas. Sie schmeckt nach Sommer, selbst wenn draußen Schnee fällt. Und sie bringt dieses zärtliche Gefühl von Geborgenheit mit sich – wie eine liebevoll gedeckte Frühstückstafel an einem Sonntagmorgen, an dem keiner früh rausmuss. Wer jemals ein frisches Croissant in Aprikosenkonfitüre getunkt hat, weiß: Glück kann man tatsächlich schmecken. Dabei ist das Einkochen eine leise Kunst – altmodisch vielleicht, aber im besten Sinne. Es braucht Geduld, Gespür und Hingabe. Nicht nur für die Frucht selbst, sondern auch für ihren perfekten Partner: ein Hauch Vanille, ein Spritzer Zitrone, ein Zweig Thymian. Konfitüre machen heißt, sich Zeit nehmen. Man riecht, schmeckt, probiert – und schenkt etwas Kostbares weiter. Denn selbst gemachte Konfitüre ist immer auch eine kleine Liebeserklärung: an den Moment, in dem man sie kocht, oder an die Person, der man sie schenkt.

Vielleicht lieben wir Konfitüre deshalb so sehr, weil sie uns mit all ihren Aromen daran erinnert, was wirklich zählt: das Einfache, das Echte, das Handgemachte. Ein selbst gefülltes Glas sagt mehr als viele Worte. Es bringt Menschen zusammen, schmückt Frühstückstische, wird verschenkt, aufbewahrt und mit leuchtenden Augen geöffnet. Und ganz gleich, ob es Erdbeer-Klassiker oder Pflaume mit Rosmarin ist – Konfitüre hat diese stille, süße Kraft, uns kurz innehalten zu lassen. Ein Löffel – und schon schmeckt die Welt ein bisschen wärmer.

DIE GESCHICHTE DER KONFITÜRE

VON APICIUS BIS ZUM EINMACHGLAS

Die Kunst des Haltbarmachens ist fast so alt wie die Menschheit selbst – und die Geschichte der Konfitüre liest sich wie eine kleine Zeitreise durch Küchen, Klöster und Königshäuser. Was heute mit Gelierzucker, hübschen Etiketten und romantischem DIY-Charme daherkommt, war früher eine Frage des Überlebens. Denn wer den Sommergeschmack über den Winter retten wollte, musste kreativ werden – und geduldig.

Schon im alten Rom wussten Feinschmecker, dass Früchte und Honig eine köstliche Allianz eingehen. In den Schriften des römischen Gourmetkochs Apicius – ein Name, der bis heute für frühe Kochkunst steht – finden sich erste Hinweise auf eingekochte Fruchtmassen. Zwar war das, was dort als „dulcia“ bezeichnet wurde, eher eine Süßspeise als ein Brotaufstrich, doch das Prinzip ist vertraut: Frucht + Süße = Genuss. Damals diente Honig als Konservierungsmittel, Zucker war noch ein Luxusgut aus dem fernen Osten und entsprechend rar.

Im Mittelalter war das Einkochen fest in der Hand der Klöster. Mönche und Nonnen bauten Heilkräuter, Obst und Beeren an und begannen, sie zu verarbeiten. Was nicht sofort verzehrt wurde, wanderte in Tontöpfe, wurde eingekocht, eingedickt, eingedampft. Besonders beliebt: Quittenmus, das sich aufgrund seines hohen Pektingehalts von selbst gelierte. So entstanden die ersten „Pasteten aus Frucht“, oft mit Gewürzen versetzt – denn auch sie hatten eine konservierende Wirkung und waren Ausdruck von Reichtum und Fernweh.

Mit dem Zucker aus Zuckerrohr, der ab dem 16. Jahrhundert über Handelsrouten aus der Neuen Welt nach

Europa kam, begann ein neues Kapitel. Die feine Gesellschaft entdeckte ihre Liebe zu kandierten Früchten, Sirupen und feinen Aufstrichen. In den königlichen Küchen Frankreichs entstanden prachtvolle Konfitürenkreationen, serviert in Kristallgefäßen, silbernen Löffeln. Die Konfitüre wurde zur Delikatesse, zur Zierde des Frühstückstischs, und zur kleinen Süße des Tages.

Doch es dauerte bis ins 19. Jahrhundert, bis das Einmachen seinen Siegeszug in die privaten Haushalte antrat. Der Grund: Technik trifft Glas. Mit der Entwicklung des Verfahrens zur Konservierung in Einmachgläser durch den französischen Bäckermeister Nicolas Appert – und später der Weiterentwicklung durch Johann Carl Weck – wurde das Konservieren nicht nur einfacher, sondern auch sicherer. Nun konnten jede Hausfrau und jeder Hobbykoch den Sommer einfangen, mit Zucker, Liebe und einem heißen Wasserbad.

Im 20. Jahrhundert war das Einkochen fester Bestandteil der Vorratsküche. Sommer war Erntezeit, Herbst war Einkochzeit. Und es wurde gesammelt, geschnippelt, gerührt und geschwitzt. Großmuttergläser füllten sich mit süßem Inhalt, manchmal ganz schlicht, manchmal raffiniert – aber immer handgemacht.

Heute erlebt die Konfitüre eine kleine Renaissance. Zwischen Supermarktregal und DIY-Markt, zwischen Biohof und Stadtbalkon wächst die Sehnsucht nach Echtheit und Ursprünglichkeit. Und so stehen wir wieder am Herd, rühren im Kupfertopf, schreiben Etiketten von Hand und erinnern uns daran, wie wunderbar es ist, den Geschmack eines einzigen Moments festzuhalten.

DIE RENAISSANCE DES SELBERMACHENS

Es war ein stilles Comeback – ganz ohne lautes Tamtam, dafür mit viel Herz: Das Selbermachen ist zurück. In einer Welt, in der alles jederzeit verfügbar scheint, gewinnt das Einfache, das Selbstgemachte, das Regionale wieder an Wert. Und mit ihm die gute alte Konfitüre. Nicht als nostalgisches Relikt, sondern als Statement.

Früher gehörte das Einkochen zum Sommer wie die Ernte zum Herbst. Heute ist es eine bewusste Entscheidung. Wer Früchte einkocht, sagt damit: Ich nehme mir Zeit. Ich will wissen, was drin ist. Und: Ich will etwas bewahren. Nicht nur die Frucht, sondern auch ein Gefühl. Zwischen dem ersten Erdbeerpflücken und dem Zuschrauben des letzten Glases liegt ein kleiner Akt der Selbstermächtigung. Und oft auch ein leiser Stolz.

Konfitüre ist dabei nicht nur ein Geschmackserlebnis, sondern ein kulturelles Bindeglied zwischen Generationen, Regionen, alten Sorten und neuen Ideen. Omas Klassiker trifft auf Foodblogger-Trend, Quitte auf Passionsfrucht, Kupfertopf auf Thermomix. Es wird experimentiert, interpretiert, überliefert – all das hat wieder einen festen Platz in unseren Küchen.

Und auch die Herkunft der Früchte spielt eine immer größere Rolle. Wer regional einkauft oder selbst anbaut, weiß um die Schätze vor der eigenen Haustür: alte Apfelsorten, Walderdbeeren, Kornelkirschen oder die Mispel, die wiederentdeckt wird. Die Natur beschenkt uns großzügig – wenn wir bereit sind hinzuschauen. Auch das ist Teil der Renaissance: Saisonalität leben, Nachhaltigkeit denken, Ressourcen wertschätzen. Doch es geht um mehr als um Selbstversorgung oder Umweltbewusstsein. Es geht um Sinnlichkeit. Um das gute Gefühl, etwas mit den eigenen Händen geschaffen zu haben. Und um den Moment, wenn das erste Glas verschenkt wird – mit einem selbst gemalten Etikett, einem Stoffdeckchen und ganz viel Liebe.

Konfitüre ist damit auch ein kleiner Gegenentwurf zur Schnelllebigkeit. Sie ist Handwerk mit Seele. Und das Glas auf dem Frühstückstisch ist mehr als ein Behälter für süßen Aufstrich – es ist ein Symbol: für Genuss, für Erinnerung, für alles, was bleibt.

Willkommen in der neuen Welt der Konfitüre. Sie ist überraschend modern – und gleichzeitig wunderbar zeitlos.



ZURÜCK
AN DEN
HERD

UNTERSCHIED ZWISCHEN KONFITÜRE, MARMELADE, GELEE, CHUTNEY & CO.

KONFITÜRE, MARMELADE, GELEE, CHUTNEY & CO. – EINE KLEINE SÜSS- PIKANTE WARENKUNDE

Wer zum Frühstückstisch greift, hat die Wahl: Ist das jetzt Marmelade oder Konfitüre? Oder doch ein Gelee? Und was genau hat ein Chutney in der Brotzeitdose zu suchen? Die Welt der eingekochten Köstlichkeiten ist bunt, aromatisch – und manchmal ein kleines bisschen verwirrend. Höchste Zeit für eine Aufklärung.

KONFITÜRE

Konfitüre ist gewissermaßen die Königin unter den Fruchtaufstrichen. Sie enthält ganze oder zerkleinerte Früchte – man darf also auf saftige Fruchtstücke im Glas hoffen. Je nach Sorte ist sie mal samtig weich, mal angenehm stückig. Ihr Zuckergehalt ist hoch genug, um sie haltbar zu machen, und sie ist in Europa die beliebteste Form, Früchte über den Sommer hinaus zu retten. Im Alltag wird sie oft fälschlich als „Marmelade“ bezeichnet.



MARMELADE

Marmelade darf nämlich, laut EU-Richtlinie, ausschließlich aus Zitrusfrüchten bestehen. Also: Orangen-, Zitronen-, Grapefruitmarmelade – ja. Erdbeermarmelade? Streng genommen: nein. Die berühmte britische „Seville Orange Marmalade“ mit ihren Bitterorangen und feinen Schalenstückchen ist das klassische Beispiel und wird nicht auf Brötchen, sondern auf Toast genossen – preferably in einem Landhaus in Cornwall.

GELEE

Gelee hingegen ist der elegante Cousin aus gutem Haus: Es wird aus Fruchtsaft hergestellt, ohne Stücke, ohne Kerne, ohne Haut. Klar, fein und glänzend schimmert es im Glas – wie ein kleines Fruchtjuwel. Johannisbeeren, Quitten oder Äpfel sind beliebte Basisfrüchte, weil ihr natürlicher Pektingehalt für die perfekte Konsistenz sorgt. Wer keine Fruchtstücke mag, dafür aber viel Aroma will, liegt mit Gelee ganz richtig.

FRUCHTAUFSTRICH

Fruchtaufstrich klingt technisch, ist aber ein kleines Schatzkästchen für Kreative. Die Bezeichnung darf verwendet werden, wenn der Zuckergehalt unter dem gesetzlichen Standard liegt – oder wenn alternative Süßungsmittel wie Honig, Agavendicksaft oder Datteln zum Einsatz kommen. Fruchtaufstriche sind oft besonders mild, manchmal beinahe cremig und in ihren Zutaten so individuell wie ihre Macherinnen.

CHUTNEYS, RELISHES UND CO.

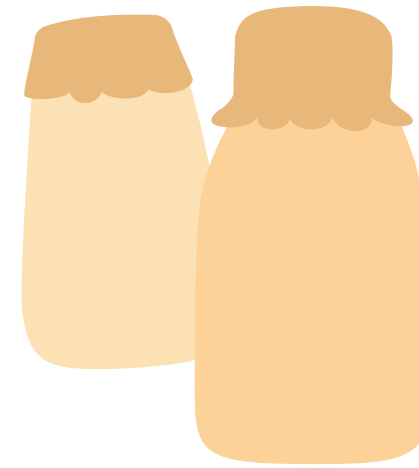
Und dann gibt es noch die pikante Seite des Einkochens: **Chutneys, Relishes und Co.** – inspiriert von der indischen Küche, aber längst in unseren Gläsern angekommen. Ein Chutney verbindet Früchte oder Gemüse mit Essig, Zucker, Zwiebeln und Gewürzen zu einer süß-säuerlich-scharfen Komposition, die perfekt zu Käse, Currys oder Grillgut passt. Relishes sind oft stückiger und knackiger, während Chutneys gerne ein bisschen dicker und aromatischer ausfallen.

MUS UND PÜREE

Und was ist mit **Mus** oder **Püree**? Das ist meist ungezuckert, nicht eingekocht und nicht für lange Lagerung gedacht. Eher ein Fall für die frische Küche – oder das Dessert. Egal, wie sie heißen: All diese Gläser erzählen Geschichten. Von Omas Vorratskeller, von überquellenden Obstkörben, vom Duft frisch gespülter Gläser. Ob süß, fruchtig oder herzhaft – es sind die kleinen Unterschiede, die den Zauber ausmachen. Und manchmal reicht ein einziger Löffel, um zu spüren: Hier steckt Liebe drin.

ALLES, WAS DU ÜBER KONFITÜRE WISSEN MUSST

ALLES, WAS DU ÜBER KONFITÜRE WISSEN MUSST



JETZT WIRD'S PRAKTISCH – UND EIN BISSCHEN MAGISCH.

Denn hinter jedem Glas Konfitüre steckt nicht nur Liebe, sondern auch eine kleine Wissenschaft: die Rolle des Zuckers und seine Alternativen, die perfekte Zuckerbalance, das ideale Zusammenspiel von Säure und Pektin. Wer hier rührt, zaubert nicht nur Geschmack, sondern auch Haltbarkeit. Und wer weiß, wie's geht, kann sich saisonunabhängig den Sommer aufs Brot streichen. In diesem Kapitel widmen wir uns dem Handwerk hinter dem Genuss. Du lernst die wichtigsten Zutaten kennen – von der Frucht bis zur Etikette – und bekommst Schritt-für-Schritt-Anleitungen. Wir sprechen über Zuckerarten, Aufbewahrung, Haltbarkeit und die vielen kleinen Details, die den Unterschied machen. Und keine Sorge! Auch wenn hier Fachwissen vermittelt wird: Alles bleibt leicht verständlich und charmant erklärt. Denn die süße Kunst der Konfitüre soll nicht einschüchtern, sondern ermutigen. Ob Du zum ersten Mal den Kochlöffel schwingst oder schon ein halbes Vorratsregal Dein Eigen nennst – dieses Kapitel ist für dich. Also: Schürze umbinden, Gläser spülen, Löffel bereithalten – und los geht's mit dem, was man über Konfitüre wirklich wissen sollte.

DIE GRUNDLAGEN



DAS KLEINE EINMALEINS DER KONFITÜRENKÜCHE

Bevor es ans Schneiden, Rühren und Abfüllen geht, lohnt sich ein Blick auf das große Ganze. Denn wer die Grundlagen versteht, kann nicht nur gelingsicher einkochen, sondern beginnt auch, mit Aromen zu spielen, Zutaten zu variieren und ganz eigene Lieblingsrezepte zu entwickeln. Die gute Nachricht: Konfitüre machen ist kein Hexenwerk – es ist ein Handwerk. Und wie bei jedem guten Handwerk beginnt alles mit dem richtigen Wissen.

WAS KONFITÜRE AUSMACHT

Konfitüre ist im Kern eine Mischung aus Frucht, Zucker und Zeit. Sie entsteht, wenn diese Zutaten erhitzt, reduziert und in ein harmonisches Verhältnis gebracht werden. Doch damit daraus eine streichzarte, aromatische, haltbare Leckerei wird, braucht es ein paar entscheidende Dinge: das richtige Frucht-Zucker-Verhältnis, die passende Gelierhilfe und ein Gefühl für Konsistenz, Temperatur und Hygiene.

Wichtig: Konfitüre ist nicht gleich Marmelade (dazu mehr im ersten Kapitel). Und sie ist auch nicht einfach nur eine eingekochte Frucht. Sie hat eine bestimmte Struktur, ein gewisses Maß an Süße, und soll beim Öffnen des Glases genau das auslösen, was wir suchen: Freude, Fruchtigkeit und ein kleines bisschen Sehnsucht.

WARUM GELIERZUCKER NICHT ALLES IST

Der klassische Gelierzucker macht das Einkochen einfach. Er enthält Zucker, Pektin (zum Gelieren) und oft auch etwas Zitronensäure (für Geschmack und Haltbarkeit).

Doch wer tiefer einsteigen will, lernt bald: Es geht auch anders. Mit weniger Zucker, mit Honig, mit alternativen Geliermitteln wie Apfelpektin oder sogar Chiasamen. Die Grundlagen zu kennen, heißt: Du kannst entscheiden, welchen Weg Du gehen möchtest – ob klassisch, reduziert oder ganz neu gedacht.

TEMPERATUR, ZEIT UND DIE GELIERPROBE

Das Kochen selbst ist ein Balanceakt zwischen Hitze und Dauer. Zu kurz – und die Konfitüre wird flüssig. Zu lang – und sie verliert Aroma oder wird karamellisiert. Die gute alte Gelierprobe auf dem kalten Teller ist nach wie vor die verlässlichste Methode, um den richtigen Moment abzupassen. Mehr dazu in den Techniken.

WARUM SAUBERKEIT DAS A UND O IST

So romantisch das Einmachen auch ist – es bleibt ein sensibles Verfahren. Keime, Rückstände oder unsaubere Gläser sind die größte Gefahr für die Haltbarkeit. Wer also mit Liebe einkocht, sollte auch mit Sorgfalt arbeiten: sauber, sorgfältig und steril. Nur dann bleibt die Freude im Glas lange frisch.

UND DANN?

Sobald Du die Grundlagen im Griff hast, wird Konfitüre machen zur reinen Freude. Du kannst mit Texturen spielen, Kräuter und Gewürze ins Spiel bringen, exotische Früchte mit heimischen Klassikern kombinieren. Oder aber mit den Jahreszeiten leben, ganz wie früher.

DIE HAUPTZUTATEN

FRUCHT, ZUCKER, PEKTIN UND SÄURE – DAS PERFEKTE ZUSAMMENSPIEL

Konfitüre ist so viel mehr als nur „eingekochtes Obst“. Sie ist ein zartes Geflecht aus Aromen, Texturen und Reaktionen. Ein kleines Küchenwunder, das nur gelingt, wenn die Hauptakteure harmonisch zusammenspielen. Wer sie kennt und versteht, kann gezielt variieren und optimieren. Hier kommen die vier Zutaten, um die sich alles dreht:

1. DIE FRUCHT – DAS HERZSTÜCK

Ohne Frucht keine Konfitüre. Doch nicht jede Frucht eignet sich gleich gut. Wichtig ist vor allem der Reifegrad: Überreife Früchte schmecken zwar herrlich süß, enthalten aber oft zu wenig Pektin und gelieren schlechter. Unreife Früchte dagegen bringen kaum Aroma mit, dafür mehr Säure und Struktur. Die besten Ergebnisse liefert ein Mix: ein Teil vollreif für Geschmack, ein Teil leicht unreif für Gelierkraft.

Besonders beliebt sind Klassiker wie Erdbeeren, Himbeeren oder Aprikosen. Aber auch Äpfel, Quitten oder Johannisbeeren überzeugen mit hohem Pektinwert. Wer es exotischer mag, darf Mango, Ananas oder Passionsfrucht probieren – allerdings braucht's hier oft einen kleinen Trick bei der Gelierhilfe (dazu gleich mehr).

2. DER ZUCKER – GESCHMACK UND HALTBARMACHER

Zucker hat in der Konfitürenküche gleich mehrere Jobs: Er sorgt für die richtige Süße, stabilisiert die Fruchtstruktur, unterstützt das Gelieren und macht das Ganze haltbar. Wer mit dem klassischen Gelierzucker 1:1 arbeitet, verwendet also genauso viel Zucker wie Frucht. Das ergibt eine klassische, süße Konfitüre mit langer Haltbarkeit.

Wem das zu süß ist, der greift zu 2:1 oder 3:1 Gelierzucker, also zwei oder drei Teile Frucht auf einen Teil Zucker. Wichtig: je weniger Zucker, desto kürzer die Haltbarkeit. Auch das Gelieren kann etwas empfindlicher werden – aber das Ergebnis schmeckt oft frischer, fruchtiger und leichter.

3. DAS PEKTIN – DER UNSICHTBARE HELD

Ohne Pektin gäbe es keine Konfitüre – oder sie bliebe zumindest flüssig. Pektin ist ein natürlicher Gelierstoff, der in vielen Früchten vorkommt, vor allem in Äpfeln, Quitten, Zitrusfrüchten oder Beeren mit Kernen. Je reifer die Frucht, desto weniger Pektin – daher braucht es manchmal Nachhilfe.

Gelierzucker enthält bereits zugesetztes Pektin. Doch wer puren Zucker oder alternative Süßungsmittel verwendet, kann auch reines Apfelpektin oder Citruspektin hinzufügen (meist als Pulver erhältlich). Die Dosierung ist empfindlich: lieber zu wenig als zu viel, sonst wird's gummiartig.

4. DIE SÄURE – DER FRISCHEKICK

Säure ist der stille Star im Glas: Sie bringt Frische, balanciert die Süße, unterstützt die Gelierung und sorgt dafür, dass die Konfitüre geschmacklich lebendig bleibt. Zitrone ist hier der Klassiker: am besten frisch gepresst, mit einem kleinen Teil der abgeriebenen Schale. Aber auch Limette, Orange, Rhabarber oder säuerliche Äpfel bringen schöne Akzente.

Tipp:

Je aromatischer und sortenreiner die Frucht, desto besser die Konfitüre. Und: Immer gut waschen, putzen und – wenn nötig – entkernen oder schälen. Denn was ins Glas wandert, soll glänzen.

Die Alternativen:

Rohrohrzucker bringt ein feines Karamellaroma mit. Honig sorgt für runde Milde, und wer experimentieren möchte, kann auch Kokosblütenzucker, Birkenzucker (Xylit) oder Agavendicksaft ausprobieren. Wichtig dabei: Die Gelierfähigkeit prüfen, denn viele Zuckerarten verhalten sich beim Kochen anders.

Geheimtipp aus der DIY-Küche:

Apfelschalen und Kerngehäuse mitkochen, sie enthalten viel natürliches Pektin und geben der Konfitüre zusätzlich Tiefe.

Wichtig zu wissen:

Pektin geliert nur bei einem bestimmten Säurewert optimal. Ist die Mischung zu mild, hilft ein Spritzer Zitronensaft oder eine Prise Zitronensäurepulver.

SÜSS IST NICHT GLEICH SÜSS

ZUCKER, HONIG & CO. IM VERGLEICH

Zucker ist nicht einfach nur süß, er ist eine Wissenschaft für sich. Besonders dann, wenn es um Konfitüre geht. Denn was viele nicht wissen: Die Wahl der Süße hat nicht nur Einfluss auf den Geschmack, sondern auch auf Farbe, Textur, Konsistenz und Haltbarkeit. Wer also vom klassischen Gelierzucker abweichen möchte, sollte wissen, was die Alternativen können. Und was sie nicht können.

Hier kommt eine kleine Übersicht der süßen Möglichkeiten – und worauf man beim Einkochen achten sollte:

1 KLASSISCHER GELIERZUCKER – DER ALLROUNDER

Er ist die verlässliche Wahl für alle, die es unkompliziert mögen. Gelierzucker ist ein Gemisch aus Raffinadezucker, Pektin und Zitronensäure – manchmal auch mit einem kleinen Anteil Konservierungsstoff (meist Kaliumsorbat). Er kommt in verschiedenen Mischungsverhältnissen:

- 1:1 → Gleiche Menge Frucht und Zucker, sehr süß, lange haltbar
- 2:1 → Doppelt so viel Frucht wie Zucker, fruchtiger Geschmack
- 3:1 → Dreimal so viel Frucht wie Zucker, besonders leicht und aromatisch

Der große Vorteil: Die Gelierung ist nahezu garantiert. Wer also gerne Klassiker kocht oder auf Nummer sicher gehen möchte, ist hier bestens aufgehoben.

Aber: Die Süße ist manchmal so dominant, dass feine Aromen untergehen.

Und: Die Fertigmischung lässt wenig Raum für kreative Variationen bei Pektin oder Säure.

2 ROHROHRZUCKER – DIE KARMELLIGE NOTE

Rohrohrzucker ist weniger raffiniert als Haushaltszucker und bringt dadurch mehr Geschmack mit: leicht malzig, karamellig, mit einem Hauch Melasse. Wer Konfitüren mit Tiefe und einem Hauch „Südseegefühl“ liebt (z.B. Ananas, Mango oder Feige), sollte ihn einmal ausprobieren.

Die Farbe der Konfitüre wird meist etwas dunkler, der Geschmack intensiver. Pektin muss bei reinen Zuckersorten separat zugegeben werden. Entweder in Form von Apfelpektin oder als Gelierhilfe aus dem Bio-Laden.

Tipp: Besonders spannend in Kombination mit Rum, Vanille oder gerösteten Nüssen.

3 HONIG – FÜR MILDE SÜSSE UND WEICHE TEXTUR

Honig bringt nicht nur Süße, sondern auch Aroma und Farbe mit. Seine Enzyme und ätherischen Öle machen ihn zu einem natürlichen Feinkost-Zucker – perfekt für feine Sorten wie Aprikose, Birne oder Pfirsich. Blütenhonig ist mild, Waldhonig kräftig: Da lohnt sich das Ausprobieren.

Wichtig: Honig hat eine geringere Gelierkraft. Du brauchst entweder zugesetztes Pektin, oder Du kochst länger ein. Aber vorsichtig, denn Honig verliert bei zu starker Hitze seine feinen Aromen. Ideal sind sanfte Temperaturen und kurze Kochzeiten.

Extra-Tipp: Löffelweise zugeben und lieber am Ende einrühren. So bleibt mehr Geschmack erhalten.

FAZIT

Jede Süße hat ihren Charakter und ihren Platz im Einmachglas.

Wer die Grundlagen kennt, kann sich zwischen klassisch und kreativ entscheiden. Wichtig ist immer: Balance. Denn die perfekte Konfitüre lebt vom Zusammenspiel von Frucht, Süße, Säure und Gelierkraft.

Und manchmal ist es genau diese Vielfalt, die das Konfitürekochen so spannend macht. Denn was könnte schöner sein, als sein ganz eigenes Rezept zu entwickeln.

4 ZUCKERALTERNATIVEN – DER KREATIVE SPIELPLATZ

Für alle, die neue Wege gehen oder Zucker reduzieren möchten, gibt es mittlerweile eine ganze Palette spannender Alternativen:

- **Kokosblütenzucker:** karamellig, kräftig, eher dunkel – spannend zu exotischen Früchten
- **Ahornsirup:** flüssig, aromatisch, ideal für Herbstfrüchte wie Pflaumen oder Äpfel
- **Dattelsirup:** süß und malzig – toll für zuckerfreie Kinderkonfitüren
- **Xylit (Birkenzucker):** kalorienarm, aber nicht gelierfähig – nur in Kombination mit Pektin nutzbar
- **Erythrit:** kalorienfrei, aber weniger süß – nur mit Erfahrung empfehlenswert
- **Agavendicksaft oder Reissirup:** flüssige Süße, gut löslich, aber ebenfalls mit Einschränkungen beim Gelieren

Hier gilt: testen, tüfteln, anpassen. Viele dieser Alternativen brauchen entweder zusätzliche Gelierhilfe oder eine verlängerte Kochzeit. Die Haltbarkeit ist oft kürzer – dafür schmeckt das Ergebnis überraschend modern und leicht.

Grundrezept für Konfitüre

Möglich mit jeder Art von Frucht. Das Grundrezept lässt sich mit Kräutern, Alkohol oder Gewürzen wunderbar variieren – z.B. Erdbeere mit Minze, Aprikose mit Rosmarin oder Pflaume mit Rum. | Ein Rezept von Oma Sonja

FÜR 4 GLÄSER À 250 ML

Vorbereitungszeit – 10 Minuten; Kochzeit – 15 Minuten

ZUTATEN

1 kg Früchte nach Wahl (auch gemischt)

500 g Gelierzucker (2:1)

Saft von 1 Zitrone

Gewürze nach Wahl

1. Die Früchte waschen, putzen und je nach Sorte entkernen, entstielen oder schälen. Anschließend in kleine Stücke schneiden und in einen großen Topf geben.
2. Mit einem Pürierstab oder in der Küchenmaschine fein pürieren. Wer Fruchtstücke in der Konfitüre mag, kann einen Teil des Obstes nur grob zerdrücken.
3. Den Gelierzucker und den Zitronensaft unter das Fruchtピューree rühren, bis sich keine Klümpchen mehr zeigen. Nach Belieben Gewürze wie Zimt, Sternanis oder Nelken hinzufügen – bei winterlichen Konfitüren passen auch Lebkuchen- oder Glühweingewürz.
4. Die Masse unter Rühren langsam erhitzen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Dann sprudelnd aufkochen und 4–5 Minuten kochen lassen, dabei regelmäßig umrühren, damit nichts am Boden ansetzt. Währenddessen den entstehenden Schaum mit einem Schaumlöffel abschöpfen, damit die Konfitüre klar bleibt und eine feine Konsistenz erhält.
5. Gelierprobe machen: Einen Tropfen der heißen Konfitüre auf einen kalten Teller geben und diesen leicht schräg halten. Bleibt der Tropfen zäh stehen, ist die Konsistenz perfekt. Läuft er noch, die Konfitüre 1 weitere Minute kochen lassen. Die Gelierprobe sollte während des Kochens durchgeführt werden, am besten kurz vor dem Abfüllen.
6. Die heiße Konfitüre in steril ausgekochte Gläser füllen, fest verschließen und für etwa 5 Minuten auf den Kopf stellen, damit ein luftdichter Verschluss entsteht. Anschließend umdrehen und vollständig auskühlen lassen.



Erdbeerkonfitüre

Die leuchtend rote Farbe und das intensive Aroma machen diese Konfitüre zum unverzichtbaren Klassiker auf jedem Frühstückstisch – pur, zu Pancakes oder als Füllung für Gebäck | Ein Grundrezept von Oma Irmgard

FÜR 4 GLÄSER À 250 ML

Vorbereitungszeit – 2 Stunden; Kochzeit – 5 Minuten

ZUTATEN

1 kg Erdbeeren

Saft von 1 Zitrone

500 g Gelierzucker (2:1)



1. Die Erdbeeren waschen, den Strunk und weiche Stellen entfernen und in kleine Stücke schneiden oder leicht zerdrücken.
2. Die Erdbeeren in einen Topf geben, Zitronensaft und Gelierzucker hinzufügen und gut vermengen. 1–2 Stunden stehen lassen, damit die Früchte Saft ziehen.
3. Die Mischung unter ständigem Rühren aufkochen und etwa 3–4 Minuten sprudelnd kochen lassen.
4. Die heiße Konfitüre in steril ausgekochte Gläser füllen, fest verschließen und für etwa 5 Minuten auf den Kopf stellen. Anschließend umdrehen und vollständig auskühlen lassen.

Aprikosenkonfitüre

Ein Schuss Amaretto oder ein Hauch Lavendel harmoniert wunderbar mit der Süße der Aprikosen und verleihen dem Klassiker eine feine, aromatische Tiefe | Ein Klassiker von Oma Monika B

FÜR 4 GLÄSER À 250 ML

Vorbereitungszeit – 10 Minuten; Kochzeit – 5 Minuten

ZUTATEN

1 kg Aprikosen

Saft von 1 Zitrone

500 g Gelierzucker (2:1)

1 Zimtstange (nach Belieben)

1. Die Aprikosen waschen, entkernen und in Stücke schneiden. Wer eine besonders feine Konfitüre bevorzugt, kann das Fruchtfleisch pürieren.
2. Das Aprikosenpüree mit dem Zitronensaft und dem Gelierzucker in einen großen Topf geben. Alles gut verrühren. Nach Belieben die Zimtstange hinzufügen.
3. Die Masse unter Rühren aufkochen und ca. 4–5 Minuten sprudelnd kochen lassen, bis sie geliert. Den entstehenden Schaum mit einem Schaumlöffel abschöpfen. Die Zimtstange wieder entfernen.
4. Die heiße Konfitüre in steril ausgekochte Gläser füllen, fest verschließen und für etwa 5 Minuten auf den Kopf stellen. Anschließend umdrehen und vollständig auskühlen lassen.





Mit Rezepten von

**kuchen
tratsch**

Süße Momente im Glas

Marmelade einzukochen bedeutet, ein Stück Tradition lebendig zu halten – und mit Kuchentratsch bekommt diese Tradition eine besonders herzerwärmende Note. In der Münchner Backstube finden sich selbsternannte Omas und Opas zusammen, um ihrer Leidenschaft fürs Backen nachzugehen, fruchtige Konfitüren einzukochen und ihre bewährten Rezepte als Schatz vergangener Generationen weiterzugeben.

Konfitüre versammelt 60 dieser Rezepte - direkt aus der Backküche: von vertrauten Klassikern, die Kindheitserinnerungen wecken, bis hin zu raffiniert neu interpretierten Lieblingsrezepten. Schritt für Schritt erklärt, laden sie zum Nachbacken und Genießen ein. Liebevoll gestaltete Illustrationen und Sticker machen Lust, selbst kreativ zu werden und die eigenen Einmachgläser individuell zu verzieren.

So wird das Buch zu einem Begleiter, der den Frühling ins Glas bringt und Erinnerungen sowie kleine Glücksmomente bewahrt.

**Schritt-für-Schritt erklärt,
gelingsicher für Einsteiger und
erfahrene Einkoch-Fans**

**60 Rezepte: Lieblingsklassiker und
kreative Neukreationen aus der
Backstube von Kuchentratsch**

**Inklusive Einmach-Etiketten
für Gläser & Flaschen**

CALLWEY