

WIENER
ZUCKER®

WAS ICH ALLES KANN

GÄNSEBLÜMCHEN
SIRUP

Fruchtiges im Glas
SIRUPE & MARMELADEN

Einkochtipps

VORBEREITUNG

- Früchte immer brutto (unvorbereitet) wiegen.
- Nicht mehr als 2 kg Früchte auf einmal verarbeiten.
- Früchte haben einen unterschiedlichen Pektingehalt und neigen mehr oder weniger stark zum Gelieren.
- Die vorbereiteten Früchte können mit Wiener Gelierzucker verrührt, über Nacht kühl gestellt und am nächsten Tag weiterverarbeitet werden. Wiener Gelierzucker immer in die kalte Fruchtmasse rühren.
- Gläser und Deckel vorab sterilisieren. Nach dem Kochen die Marmelade sofort abfüllen.

VERARBEITUNG

- Um das optimale Mischverhältnis von Zucker, Pektin und Zitronensäure beizubehalten, ist es wichtig, immer die ganze Packung zu verwenden.
- Die Frucht-Gelierzucker Masse aufkochen und 4 Minuten unter ständigem Rühren kochen (beim Bio Gelierzucker 4-6 Minuten). Die Marmelade auf keinen Fall zu lange kochen, da sonst das Pektin zerstört wird und die Marmelade nicht mehr fest wird.
- Für die Gelierprobe einige Tropfen des Einkochten auf einen kalten, glatten Teller geben. Wird diese Probe beim Erkalten fest, ist die Marmelade fertig.
- Marmelade kühl und dunkel lagern.

Mehr
Einkochtipps
finden Sie
hier:

1:1 1 kg Obst & 1 kg Wiener Gelierzucker
2:1 1 kg Obst & 500 g Wiener Gelierzucker
3:1 1,5 kg Obst & 500 g Wiener Gelierzucker



WIENER GELIERZUCKER 1:1

Der Traditionelle - mit Gelierzucker 1:1 gelingen auch Marmeladen aus weniger süßen Früchten oder Früchten mit wenig Eigenpektin sowie Gelees aus frischem Fruchtsaft perfekt.



WIENER GELIERZUCKER 2:1

Obst im Verhältnis 2:1 verarbeitet, ergibt eine leichte, weniger süße Marmelade. Für alle Fruchtarten geeignet.



WIENER BIO GELIERZUCKER 2:1

Ideal für Obst aus dem eigenen Garten bzw. Bio-Obst. Es gelingen leichte, fruchtige Marmeladen in Bio-Qualität. Kühl und dunkel lagern, rasch verbrauchen.



WIENER GELIERZUCKER 3:1

Obst im Verhältnis 3:1 verarbeitet, ergibt fruchtige, sehr leichte, weniger süße Marmeladen oder Konfitüren. Eignet sich besonders für gut gereifte, süße Obstsorten wie Himbeeren, Kirschen, Birnen.



WIENER SIRUPZUCKER FÜR HOLUNDERBLÜTEN & KRÄUTER

Für die schnelle und einfache Zubereitung von Sirupen aus Holunderblüten & Kräutern, wie Zitronenmelisse, Thymian, Lavendel, Löwenzahn.



WIENER SIRUPZUCKER FÜR BEEREN & STEINOBST

Eignet sich besonders gut für Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Ribiseln. Sirup im Verhältnis 1:6 genießen.

Ingwer-Zitronen SIRUP

Menge: ca. 1,8 Liter | Zubereitungszeit: 20 Min.

ZUTATEN

- 1 kg Wiener Sirupzucker für Holunderblüten & Kräuter
- 500 ml frisch gepresster Zitronensaft
(ca. 12 große Bio-Zitronen)
- 500 ml Wasser
- 150 g Ingwer

ZUBEREITUNG

1. Zitronen heiß waschen, abtrocknen und die Schale mit einem Sparschäler abschälen. Darauf achten, dass man nicht zu fest schält, sodass nur die oberste gelbe Schicht abgeschält wird.
2. Zitronen halbieren, und den Saft auspressen. Es soll 500 ml Zitronensaft abgemessen werden. Den frisch gepressten Zitronensaft mit 500 ml Wasser auffüllen und alles in einen Topf geben.
3. Ingwer waschen, mit einem Sparschäler schälen und in Scheiben schneiden. Ingwerscheiben zu den anderen Zutaten in den Topf geben.
4. Sirupzucker für Holunderblüten & Kräuter hinzugeben und gut umrühren. Alle Zutaten unter Rühren aufkochen bis sich der Zucker aufgelöst hat, 5 Minuten köcheln lassen.
5. Ingwer-Zitronen-Sirup durch ein Haarsieb gießen und sofort in vorbereitete, sterile Flaschen füllen und verschließen.





Marillen-Vanille

MARMELADE

ZUTATEN

- 1 kg Marillen
- 2 Vanilleschoten
- 500 g Wiener Gelierzucker 2:1
oder Bio Gelierzucker 2:1

ZUBEREITUNG

1. Marillen waschen, entsteinen und in kleine Stücke schneiden.
2. Marillen sowie Gelierzucker in einen Topf geben, vermengen und fein pürieren. Das Mark von zwei Vanilleschoten sowie die ausgekratzten Vanilleschoten zu den Marillen geben und zum Kochen bringen.
3. Vier Minuten sprudelnd kochen lassen und in vorbereitete, sterile Gläser abfüllen.



Mit dem Wiener Gelierzucker 2:1
gelingen leichte, fruchtige
Marmeladen. Auch in Bio
Qualität erhältlich.

Erdbeer-Minze

SIRUP

Menge: 1 L Sirup | Zubereitungszeit: 50 Min.

ZUTATEN

- 1 kg Erdbeeren
- 500 ml Wasser
- 1 kg Wiener Sirupzucker für Beeren & Steinobst
- 1/2 Handvoll Pfefferminzblätter

ZUBEREITUNG

1. Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und halbieren.
2. Erdbeerhälften mit dem Wasser in einen Topf geben, aufkochen und anschließend 10 Minuten köcheln lassen. Auskühlen lassen.
3. Ausgekühlte Masse mit dem Sirupzucker vermengen und über Nacht an einem kühlen Ort durchziehen lassen.
4. Masse durch ein feines Sieb in einen Topf gießen.
5. Pfefferminzblätter grob hacken, in einen Einweggewürzbeutel geben und in den Topf geben. Sirup aufkochen und anschließend 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.
6. Gewürzbeutel entfernen und Sirup sofort in vorbereitete, sterile Flaschen füllen.





Tipp
Handschuhe verwenden,
denn die schwarzen Ribisel
färben stark.

Schwarze Ribisel

MARMELADE

Menge: 6 Gläser à 250ml | Zubereitungszeit: 15 Min.

ZUTATEN

1,3 kg schwarze Ribisel
1 kg Wiener Gelierzucker 1:1
1 Pkg. Bourbon Vanillezucker

ZUBEREITUNG

1. Ribisel waschen und vorsichtig mit einer Gabel von den Rispen zupfen. Unbedingt darauf achten, dass keine Stiele mehr an den Beeren sind.
2. Beeren in eine Schüssel geben und mit einem Pürierstab pürieren. Püree durch ein feinmaschiges Sieb in einen Topf streichen.
3. Bourbon Vanillezucker und Gelierzucker hinzugeben und aufkochen lassen.
4. Masse 4 Minuten sprudelnd kochen lassen und danach sofort in vorbereitete, sterile Gläser füllen.

Die Schwarze Ribiselmarmelade kann mit 50 ml braunen Rum verfeinert werden. Diesen kurz vor dem Befüllen der Gläser zur Masse hinzufügen.

Gänseblümchen SIRUP

Menge: ca. 1 L Sirup | Zubereitungszeit: 20 Min. (exkl. Wartezeit)

ZUTATEN

- 2 Handvoll frische Gänseblümchen
(ca. 120 g Gänseblümchen)
- 1 Liter Wasser
- 1 kg Wiener Sirupzucker Holunderblüten & Kräuter
- 1 Bio-Zitrone

ZUBEREITUNG

1. In einem Topf das Wasser aufkochen lassen.
2. Zitrone waschen, gut abtrocknen und in Scheiben schneiden.
3. Gänseblümchen mit den Zitronenscheiben in einen Topf geben. Das aufgekochte Wasser über die Blümchen gießen. Anschließend 2 Tage an einem kühlen Ort rasten lassen.
4. Vorsichtig durch ein Haarsieb in einen Topf abseihen.
5. Sirupzucker hinzufügen, aufkochen und anschließend 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.
6. Gänseblümchensirup heiß in vorbereitete, sterile Flaschen füllen.





Feigen MARMELADE

Menge: 6 Gläser à 200ml | Zubereitungszeit: 15 Min.

ZUTATEN

600 g Feigen
200 ml Rotwein
(alternativ: 150 ml Traubensaft + 50 ml Wasser)
300 g Wiener Bio Gelierzucker 2:1
4 Nelken
4 Pfefferkörner
1 Zimtstange
4cl Orangenlikör (optional)

ZUBEREITUNG

1. Feigen waschen, Stiele entfernen und in kleine Stücke schneiden.
2. Feigenwürfel mit dem Wein und dem Gelierzucker in einen Topf geben.
3. Gewürze in ein Teesieb oder einen Einweggewürzbeutel geben und in den Topf geben. Masse aufkochen lassen.
4. Masse 5 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei immer wieder umrühren.
3. Gewürze entfernen, ggf. Orangenlikör hinzufügen und Marmelade in vorbereitete, sterile Gläser füllen.

Masse kann während dem Aufkochen noch mit einem Pürierstab püriert werden.

WIENER
ZUCKER®

WAS ICH ALLES KANN

Das Rezeptheft für selbstgemachte
Köstlichkeiten im Glas mit wertvollen
Praxistipps zum Einkochen.
Viele weitere Rezepte finden
Sie auf unserer Website.

www.wiener-zucker.at



Entdecken
Sie unsere
Einkochvideos mit
Schritt-für-Schritt
Anleitung.