

Rezepte für Wildfrüchte

KONFITÜREN, GELEES, SÄFTE,
FRUCHTIGE DESSERTS



Aus Freude am Genuss

Wilde Brombeeren kennt fast jeder. Wir möchten Ihnen mit diesem Heft weitere Früchte vorstellen, die Sie so ganz nebenbei auf einem Spaziergang einsammeln können. Wildfrüchte sind im Allgemeinen kleiner als die kultivierten Gartenfrüchte, dafür aber umso aromatischer und intensiver im Geschmack. Im Übrigen findet man Wildfrüchte nicht nur draußen in der freien Natur. Wenn Sie einen Blick in Ihren Garten werfen, werden Sie vielleicht den einen oder anderen Zierstrauch entdecken, dessen Früchte sich als Delikatesse erweisen. Damit Sie auch ganz sicher sein können, haben wir an den Anfang jeder Rezeptseite eine kleine Warenkunde hinzugefügt. Mit den Zuckerspezialitäten von Kölner Zucker und Diamant Zucker können Sie daraus herrliche Konfitüren und Gelees, ausgefallene Desserts, erfrischende Säfte und raffinierte Liköre bereiten.

*Ihr Verbraucher-Service
Pfeifer & Langen*



Berberitzen

... auch Sauerdorn genannt, sind wegen ihrer Blattdornen ein idealer Vogelnistplatz. Die länglichen, leuchtend roten etwa 10-15 mm kleinen Früchte reifen in hängenden Trauben. Sie schmecken leicht bitter und sehr säuerlich, weshalb sie auch



früher als Zitronenersatz verwendet wurden. Die Säure wird jedoch durch Frosteinwirkung gemildert.

Rohverzehr:	●
Konfitüre/Gelee:	●
Saft/Sirup:	●
Likör:	●
Einfrieren:	●
Pflückzeit:	Sept. - Okt.

Berberitzen-Birnenkonfitüre

1/2 l Berberitzensaft

500 g Birnen (geschält und entkernt gewogen)

1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

Berberitzen waschen, mit wenig Wasser weich kochen und Saft durch ein Tuch oder ein feines Sieb ablaufen lassen. Birnen in kleine Stücke schneiden, mit Berberitzensaft und Gelierzucker vermengen und unter Rühren aufkochen. Bei starker Hitze unter Rühren

4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Heiß in Gläser füllen und diese sofort verschließen.

Berberitzen-Apfel-Gelee mit Zimt

1/2 l Apfelsaft

1/4 l Berberitzensaft

1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

1/2 Tl Zimt

Säfte mit Gelierzucker und Zimt mischen, unter Rühren zum Kochen bringen und bei starker Hitze unter Rühren

1 Minute sprudelnd kochen lassen. Heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.



Brombeerkonfitüre

1 kg Brombeeren (vorbereitet gewogen)

1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

1 Gläschen Gin

Die Brombeeren verlesen, waschen, gut abtropfen lassen, zerdrücken, Gelierzucker hinzufügen, gut verrühren und zum Kochen bringen. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Gin unterrühren, die Konfitüre in Gläser füllen und diese sofort verschließen.

Konfitüre ohne Kernchen:

Brombeeren durch ein Sieb rühren, 1 kg Fruchtmark abwiegen und mit Gelierzucker kochen.

Brombeeren

... wachsen in feuchten Wäldern, auf Waldlichtungen und in Gebüsch. Wegen ihrer Dornen muss man beim Pflücken etwas vorsichtig sein. Doch nimmt man diese Mühsal gerne in Kauf, um in den Genuss der dunkelglänzenden, aromatischen Früchte zu gelangen.



Rohverzehr:	●
Konfitüre/Gelee:	●
Saft/Sirup:	●
Likör:	●
Einfrieren:	●
Pflückzeit:	Juni - Sept.

Ebereschen

... oder Vogelbeeren werden nach den ersten Frösten geerntet. Erst dann sind sie weniger bitter. Der sehr herbe Geschmack lässt sich mildern, indem man die Beeren über Nacht in eine Wasser-Essig-Lösung gibt. Danach werden



sie in frischem Wasser weich gekocht und der Saft abgeseiht.

Rohverzehr:	<input type="checkbox"/>
Konfitüre/Gelee:	<input checked="" type="checkbox"/>
Saft/Sirup:	<input checked="" type="checkbox"/>
Likör:	<input checked="" type="checkbox"/>
Einfrieren:	<input checked="" type="checkbox"/>
Pflückzeit:	Aug. - Okt.

Ebereschen in Sirup



1 kg Ebereschen

600 - 900 g Einmachzucker

Ebereschen waschen und von den Dolden zupfen. Zucker und 1/2 l Wasser aufkochen, Ebereschen portionsweise darin weich kochen und in Gläser füllen. Die Zuckerlösung noch etwas einkochen lassen, über die Früchte füllen und mit Einmachhaut oder Deckel verschließen.

Ebereschenkonfitüre



**500 g Ebereschen
(vorbereitet gewogen)**

**250 g Äpfel (geschält und
entkernt gewogen)**

250 g Brombeeren

1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

1 Stück Zimtstange

Die Ebereschen waschen und in kochendes Wasser geben, einmal gut durchkochen lassen und in ein Sieb schütten.

Die Äpfel raspeln oder mit dem Pürierstab zerkleinern. Die Brombeeren verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Alles mit Gelierzucker und Zimtstange aufkochen. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen. Heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Ebereschen-Birnen-Gelee



1/2 l Ebereschensaft

1/2 l Birnensaft

1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

Die Ebereschen in Wasser 15-20 Minuten weich kochen. Den Saft absieben und nach



dem Erkalten mit Birnensaft und Gelierzucker vermischt zum Kochen bringen. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Ebereschen-Quitten-Gelee



1/2 l Ebereschensaft

1/2 l Quittensaft

1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

**je 1 Msp. gem. Zimt und
Kardamom**

Alle Zutaten in einem großen Topf mischen und unter Rühren aufkochen. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Gelee heiß in Gläser füllen und diese sofort verschließen.

Erdbeeren

... wachsen in Stauden an Wegböschungen, Waldwegen, Waldrändern, auf Holzschlägen sowie auf sonnigen Lichtungen. Sie sind wesentlich kleiner als Gartenerdbeeren, jedoch aromatischer und feiner im Geschmack. Die rote Beere ist



eine Scheinfrucht, auf der die eigentlichen Früchte, kleine hartschalige Nüsschen, sitzen.

Rohverzehr:	<input type="checkbox"/>
Konfitüre/Gelee:	<input type="checkbox"/>
Saft/Sirup:	<input type="checkbox"/>
Likör:	<input type="checkbox"/>
Einfrieren:	<input type="checkbox"/>
Pflückzeit:	Juni - Sept.

Französischer Erdbeerlikör



250 g reife Walderdbeeren

200 g weißer Kandis

1 Flasche Weinbrand (0,7 l)

Die gewaschenen, gut abgetropften Erdbeeren in eine bauchige Flasche geben, den Kandis hineinfüllen und mit dem Weinbrand übergießen. Nach 4-6 Wochen Ruhezeit den Likör durch ein feines Sieb gießen, dann noch einmal an einem kühlen Ort einige Wochen reifen lassen.



Felsenbirnen

... findet man häufig in Ziergärten. Die erbsengroßen, schwarz-roten Früchte haben einen intensiven Eigengeschmack, der ein wenig an Heidelbeeren erinnert. Mit zunehmender Reife werden sie weicher und süßer. Mit der Ernte der Beeren sollte



man nicht zu lange warten, da sie auch ein beliebtes Vogelfutter sind.

Rohverzehr:	<input type="checkbox"/>
Konfitüre/Gelee:	<input checked="" type="checkbox"/>
Saft/Sirup:	<input checked="" type="checkbox"/>
Likör:	<input checked="" type="checkbox"/>
Einfrieren:	<input checked="" type="checkbox"/>
Pflückzeit:	ab August

Felsenbirnen-Konfitüre mit Himbeeren

600 g Felsenbirnenmark

400 g Himbeeren

500 g Kölner Gelierzucker

2:1

Felsenbirnen waschen, pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Vom Mark 600 g abwiegen. Himbeeren etwas zerdrücken und mit dem Felsenbirnenmark und dem Gelierzucker mischen. Unter Rühren aufkochen und bei starker Hitze unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Heiß in Gläser füllen und diese sofort verschließen.

Tipp:

Statt mit Himbeeren schmeckt die Konfitüre auch lecker mit Johannisbeeren, Sauerkirschen oder Pflaumen.

Felsenbirnenlikör

Je 150 g Felsenbirnen und schwarze Johannisbeeren

1 Vanillestange

150 g weißer Kandis

1 Flasche Wodka (0,7 l)

Früchte waschen, abtropfen lassen und von den Stielen befreien. Zusammen mit der aufgeschlitzten Vanillestange und dem Kandis in eine Flasche füllen und mit Wodka übergießen. Den Likör 6-8 Wochen reifen lassen, dann in eine Karaffe filtern und noch einige Zeit durchziehen lassen.

Felsenbirnengelee mit Apfelsaft

1 kg Felsenbirnen

1/4 l Apfelsaft

1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

Felsenbirnen knapp mit Wasser bedeckt weich kochen. Saft durch ein Tuch oder ein feines Sieb ablaufen und abkühlen lassen. 1/2 l abmessen. Mit Apfelsaft und Gelierzucker vermischen, unter Rühren aufkochen und bei starker Hitze unter Rühren 1 Minute sprudelnd kochen lassen. Heiß in Gläser füllen und diese sofort verschließen.

Hagebutten

... sind die rotleuchtenden Früchte der Heckenrose. Man findet sie an Wald- und Feldrändern, in Gebüsch und an sonnigen Hängen. Das Putzen und Zubereiten der Früchte macht etwas Mühe. Innen sitzen Kerne mit kleinen Härchen,



die einen Juckreiz verursachen können. Hagebutten zeichnen sich durch einen sehr hohen Vitamin C-Gehalt aus.

Rohverzehr:	<input checked="" type="checkbox"/>
Konfitüre/Gelee:	<input checked="" type="checkbox"/>
Saft/Sirup:	<input checked="" type="checkbox"/>
Likör:	<input checked="" type="checkbox"/>
Einfrieren:	<input type="checkbox"/>
Pflückzeit:	ab August

Hagebuttenlikör

500 g Hagebutten

150 g Brauner Zucker

Schale einer halben Orange

Schale einer halben Zitrone

4 Gewürznelken

eine halbe Zimtstange

1 Flasche Weinbrand (0,7 l)

Von den Hagebutten Blüten und Stengelansätze abschneiden. Die Früchte waschen, gut abtropfen lassen, halbieren und die Kerne heraus-schaben. Dann noch einmal gründlich waschen. Die Hagebutten mit Zucker vermischen und zugedeckt über Nacht ziehen lassen. Orange und Zitrone hauchdünn ab-

schälen. Die Fruchtmischung mit Schalen und Gewürzen in eine bauchige Flasche geben und mit Weinbrand übergießen. Gut verschließen und an einem warmen, sonnigen Platz 2 Monate ziehen lassen. Nach dem Filtern den Likör bei Zimmertemperatur 4 Wochen reifen lassen.

und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Zubereitung II

Die Hagebutten waschen, gut abtropfen lassen, Blüten und Stiele abschneiden. Die Hagebutten durchschneiden und die Kerne entfernen. Die Fruchthälften nochmals gut abspülen, in einen Topf geben und knapp mit Wasser bedeckt weich kochen. Danach mit einem Pürierstab zerkleinern, 1 kg abwiegen. Gelierzucker zufügen, gut verrühren und unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Hagebuttenkonfitüre

2 kg Hagebutten

1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

Zubereitung I

Die Hagebutten von Blüten und Stielen befreien, waschen und knapp mit Wasser bedeckt weich kochen. Die Fruchtmasse durch den Fleischwolf (mit Fruchtpressenvorsatz) drehen. So bleiben die Kerne und Härchen zurück. Von dem gewonnenen Mark 1 kg abwiegen, mit Gelierzucker vermischen

Tipp:

250 g Hagebuttenmark durch 1/4 l Ananassaft oder frisch ausgepressten Orangensaft ersetzen.



Heidelbeeren

... auch Blaubeeren, Waldbeeren oder Bickbeeren genannt, findet man in halbschattigen Waldgebieten. Das kleinstrauchige Heidekrautgewächs wird inzwischen auch feldmäßig angebaut. Diese Kulturheidel-



beeren sind zwar größer, aber weniger aromatisch als die wildwachsenden Waldheidelbeeren.

Rohverzehr:	●
Konfitüre/Gelee:	●
Saft/Sirup:	●
Likör:	●
Einfrieren:	●
Pflückzeit:	Juli - August

Heidelbeer-Pfannkuchen

3 Eier

1 Prise Salz

300 g Mehl

1/2 l Milch

750 g Heidelbeeren

3 El Paniermehl

ZUM BACKEN:

Öl

ZUM BESTREUEN:

Zucker und etwas Zimt

Die Eier mit Salz verrühren und nach und nach Mehl und Milch zufügen; alles zu einem glatten Teig rühren. Die Heidelbeeren verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, eine Schicht Teig hineingeben, Heidelbeeren darauf geben und mit etwas Paniermehl bestreuen. Beide Seiten des Pfannkuchens bei mehrmaligem Schütteln goldgelb backen und mit Zimt und Zucker bestreuen.



Fruchtaufstrich Heidelbeeren

(Mikrowelle)

500 g Heidelbeeren

250 g Kölner Gelierzucker

2:1

Die Heidelbeeren sorgfältig verlesen, waschen, abtropfen lassen, abwiegen und leicht zerdrücken. Mit Gelierzucker vermischt in eine hohe Glasschüssel füllen und abdecken. In der Mikrowelle 5 Minuten bei 180 Watt erhitzen, dann einmal gut durchrühren, wieder abdecken und weitere 6 Minuten bei 600 Watt garen.



Heidelbeermilch

300 g Heidelbeeren

50 g Feinster Zucker

1/2 l Milch

Die Heidelbeeren waschen, abtropfen lassen und mit dem Zucker pürieren. Die Milch unterrühren und 30 Minuten zugedeckt im Kühlschrank kühlen, dann servieren.

Himbeeren

...haben ein zartes, hellrotes Fruchtfleisch und müssen als sogenanntes Weichobst besonders sorgfältig behandelt werden. In Wäldern findet man manchmal noch die ursprüngliche Form, die kleine



Waldhimbeere. Sie ist eine besondere Köstlichkeit und übertrifft die Gartenhimbeere bei weitem an Geschmack und Aroma.

Rohverzehr:	●
Konfitüre/Gelee:	●
Saft/Sirup:	●
Likör:	●
Einfrieren:	●
Pflückzeit:	Juni - Sept.

Himbeerkonfitüre

1 kg Himbeeren

1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

abgeriebene Schale

einer Zitrone

5 El Himbeergeist oder

Kirschwasser

Die Himbeeren gut verlesen – nach Möglichkeit nicht waschen, 1 kg abwiegen. Mit Gelierzucker vermischen und

3-4 Stunden zugedeckt ziehen lassen. Mit der abgeriebenen Zitronenschale zum Kochen bringen und bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Himbeergeist kurz vor Ende der Kochzeit unterrühren. Heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Himbeersirup

1,2 kg Himbeeren

(ergibt etwa 3/4 l Saft)

1 kg Einmachzucker

20 g Zitronensäure

Himbeeren verlesen (nach Möglichkeit nicht waschen), zerstampfen und abgedeckt über Nacht stehen lassen. Die Beerenmasse kalt entsaften (durch die Saftzentrifuge oder mittels eines gespannten Safttuches). 3/4 l Saft mit Einmachzucker und Zitronensäure vermischt zum Kochen bringen und 10 Minuten kochen lassen. Dann sofort in Flaschen füllen und verschließen.

Holunderbeeren

... auch Fliederbeeren genannt, sind in ganz Europa heimisch. Vom Flachland bis zum Hochgebirge findet man die anspruchslosen Büsche. Die kleinen, schwarz glänzenden Beeren wachsen an großen Dolden. Sie enthalten einen stark fär-



benden Saft mit einem hohen Vitamin C-Gehalt. Früher hat man daraus sogar Tinte hergestellt.

Rohverzehr:	<input type="checkbox"/>
Konfitüre/Gelee:	<input checked="" type="checkbox"/>
Saft/Sirup:	<input checked="" type="checkbox"/>
Likör:	<input checked="" type="checkbox"/>
Einfrieren:	<input checked="" type="checkbox"/>
Pflückzeit:	Aug. - Okt.

Holunderbeerlikör aus Saft

3/4 l Holundersaft

1 Vanillestange

250 g Einmachzucker

1 Flasche Rum 54 % (0,7 l)

Saft mit Vanillestange und Zucker aufkochen. Nach dem Abkühlen Rum dazugießen. Holunderlikör etwa 4 Wochen ruhen lassen. Dann die Vanillestange herausnehmen und den Likör in eine hübsche Karaffe füllen.

Holundergelee

3/4 l Holundersaft

1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

Saft einer Zitrone

Holundersaft, Gelierzucker, Zitronensaft kalt vermischen, zum Kochen bringen. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Heiß in Gläser füllen und verschließen. (Manchmal geliert Holunder schwer. Deshalb die Saftmenge genau einhalten und die Kochzeit nicht unterschreiten.)

Vorschlag für die Entsaftung:

Für die Bereitung kleinerer Beerenmengen ist der Dampfdruck-Kochtopf ideal. Etwa 1/4 Liter Wasser in den Topf gießen und den ungelochten Einsatz hineinstellen. Die vorbereiteten Beeren in den gelochten Einsatz füllen und auf den ungelochten setzen. Den Topf verschließen, entlüften und den Kochregler auf Stufe 2 stellen; nach Erscheinen des zweiten Ringes beginnt die für Beeren zutreffende Entsaftungszeit von 12 Minuten.

Holunderblüten

... erscheinen im Frühsommer nach dem ersten Blattaustrieb. Die gelblichweißen, doldenartigen Rispen verbreiten einen intensiven Duft. Holunderblüten haben eine wohltuende Wirkung. Die getrockneten Blüten werden für Tees und zur Herstellung homöopathischer Mittel verwendet.



Rohverzehr:	<input type="checkbox"/>
Konfitüre/Gelee:	<input checked="" type="checkbox"/>
Saft/Sirup:	<input checked="" type="checkbox"/>
Likör:	<input type="checkbox"/>
Einfrieren:	<input type="checkbox"/>
Pflückzeit:	Mai - Juni

Holunderblüten- „Sekt“

500 g Einmachzucker

15 g Zitronensäure

8 Holunderblütendolden

1 unbehandelte Zitrone

5 l Wasser mit Zucker und Zitronensäure aufkochen. Holunderblütendolden ausschüteln, zusammenbinden und in die heiße Zuckerlösung hängen. Zitrone in Scheiben schnei-

den, zufügen und alles 12 Stunden durchziehen lassen. Absieben und Flüssigkeit in feste, stabile Flaschen füllen (gut geeignet sind Sektflaschen mit Kunststoffkorken, die man mit Blumendraht fest verschließen kann). Den „Sekt“ 2-3 Wochen ruhen lassen. Holunderblütensekt hat nur einen geringen Alkoholgehalt und kann deshalb wie Limonade getrunken werden.

Holunder-Küchle

16-20

Holunderblütendolden

4 Eier

125 g Puderzucker

175 g Mehl

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

1/8 l Milch

ZUM AUSBACKEN:

Öl oder Pflanzenfett

ZUM BESTREUEN:

Zucker und Zimt

Die Blütendolden kurz mit kaltem Wasser abspülen. Eier trennen, das zu Schnee geschlagene Eiweiß mit dem Puderzucker vermischen und das gesiebte Mehl unterheben. Anschließend das mit Vanillezucker, Salz und Milch verquirlte Eigelb darunter ziehen. Reichlich Fett in einer

Pfanne mit hohem Rand oder in einem breiteren Topf erhitzen, die Blütendolden am Stiel in den Teig tauchen und schwimmend 4-5 Minuten goldgelb ausbacken. Auf Küchentrepp abtropfen lassen, die Stiele abschneiden; die Küchle mit Zucker und Zimt bestreuen und servieren.



Holunderblütensirup

1/2 l Weißwein

15 g Zitronensäure

12-15 Holunderblütendolden

4 unbehandelte Zitronen

1,5 kg Einmachzucker

Weißwein mit 1 l Wasser und Zitronensäure vermischen. Blütendolden ausschütteln und mit der Flüssigkeit übergießen, dass sie bedeckt sind. Zitronen in Scheiben schneiden und zufügen. Zugedeckt 2-3 Tage kühl stellen. Ab-

sieben und Flüssigkeit mit Zucker aufkochen. Einige Minuten sprudelnd kochen lassen. Heiß in Flaschen füllen und verschließen. Ca. 6 Monate haltbar.

Holunderblüten- Apfelgelee

15-20 Holunderdolden

3/4 l Apfelsaft

1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

Die Blütendolden gut ausschütteln, möglichst nicht waschen, höchstens ganz kurz unter fließendes Wasser halten. Dann in eine Schüssel geben und mit Apfelsaft übergießen (die Stielenden nicht mit Saft bedecken). Zugedeckt einen Tag stehen lassen, dann absieben und den Saft mit Gelierzucker vermischen. Unter Rühren zum Kochen bringen. Bei starker Hitze unter Rühren 1 Minute sprudelnd kochen lassen, dann in Gläser füllen und sofort verschließen.

Kornelkirschen

... sind auch als Dirndl oder Hartriegel bekannt. Ihr Baum ist ein Universalgehölz, das es schon seit der Antike gibt. Die etwa 2 cm langen, ovalen Früchte sind in vollreifem Zustand dunkelrot. Sie enthalten reichlich Vitamin C und



schmecken süß. Als schmackhafte Alternative zu Oliven dienen halbreife Früchte mit Gewürzen in Essig eingelegt.

Rohverzehr:	●
Konfitüre/Gelee:	●
Saft/Sirup:	●
Likör:	●
Einfrieren:	●
Pflückzeit:	Sept. - Okt.

Kornelkirschen

in Rotwein



1 kg Kornelkirschen

750 g Einmachzucker

1/4 l Rotwein

Saft von 1-2 Orangen

2-4 cl Orangenlikör

Kornelkirschen einige Tage lagern. Sie sollen schön reif und weich sein. Im Rotwein gar kochen, absieben. Aufgefangenen Rotwein mit Zucker und Orangensaft dick einkochen und wieder über die Früchte gießen. Orangenlikör zufügen und in Gläser füllen. Die Kirschen müssen immer mit Flüssigkeit bedeckt sein. So halten sie sich einige Monate.

Kornelkirschen-Konfitüre



2 kg Kornelkirschen

1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

Kornelkirschen waschen, knapp mit Wasser bedeckt weich

kochen. Noch heiß durch ein Haarsieb streichen und 1 kg Fruchtmus abwägen. Mit Gelierzucker zum Kochen bringen und bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Tipp:

Ein Stück frischen Ingwer mitkochen.

Kornelkirsch-Vanille-Gelee



1/2 l Kornelkirschsafft

(aus ca. 1 kg Früchten)

1/4 l Apfelsaft

1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

1 Vanillestange

Kornelkirschen mit wenig Wasser bedeckt weich kochen. Saft durch ein Tuch oder ein feines Sieb ablaufen lassen und 1/2 l abmessen. Zusammen mit Apfelsaft, Gelierzucker und der aufgeschnittenen Vanillestange in

einen großen Topf geben und unter Rühren aufkochen. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Vanillestange entfernen, Gelee heiß in Gläser füllen und diese sofort verschließen.

Fruchtaufstrich aus Kornelkirschen mit Pfirsich



500 g Pfirsiche

(entsteint gewogen)

500 g Kornelkirschenmus

500 g Kölner Gelierzucker 2:1

1 Vanillestange

Pfirsiche in sehr kleine Würfel schneiden oder pürieren und mit dem Kornelkirschenmus und dem Gelierzucker vermischen. Vanillestange aufschlitzen und zufügen. Unter Rühren aufkochen und bei starker Hitze unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Vanillestange entfernen. Konfitüre heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Löwenzahn

... pflückt man am besten im frühen Sommer an sonnigen Tagen, da die Blüten dann schön geöffnet sind. Frische Blüten erkennt man an den grünen Kelchblättchen und den dicht stehenden Blütenblättern in der Mitte. Übrigens schmecken



die grünen, zarteren Blätter des Löwenzahns, ähnlich wie Rucola, auch im Salat.

Rohverzehr:	<input type="checkbox"/>
Konfitüre/Gelee:	<input checked="" type="checkbox"/>
Saft/Sirup:	<input checked="" type="checkbox"/>
Likör:	<input checked="" type="checkbox"/>
Einfrieren:	<input type="checkbox"/>
Pflückzeit:	ab Mai

Löwenzahnblüten-Gelee

ca. 200 g Löwenzahnblüten
Saft von 1 Zitrone
1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

Die Blüten kurz unter fließendem Wasser waschen und nach dem Entfernen der Hüllblättchen mit 1 l Wasser zum Kochen bringen. Etwa 5 Minuten kochen lassen, dann 24 Stunden stehen lassen. Den Saft absieben und 3/4 l abmessen. Mit Zitronensaft und Gelierzucker mischen, unter Rühren aufkochen und

bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Heiß in Gläser füllen und diese sofort verschließen.

Löwenzahn-Schnaps

30-50 junge
Löwenzahnblüten
1 Flasche Wodka (0,7 l)

Von den Blüten nur die gelben Blütenblätter auspfen und in eine weithalsige Flasche füllen. Mit dem Wodka begießen, gut verschließen und 10 bis 14 Tage stehen lassen. Dann die Blütenblätter abfiltrern.

Löwenzahn-Honig

300 g Löwenzahnblüten
ohne Hüllblätter
500 g Einmachzucker

Blüten in 1/2 l Wasser ca. 6 Minuten kochen und absieben. Den gewonnenen Saft mit dem Zucker mischen und sprudelnd bis zur Sirupdicke einkochen lassen. Das dauert ca. 15 Minuten. Heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Löwenzahn-Likör

70 g Löwenzahnblüten
ohne Hüllblätter
150 g weißer Kandis
1 Zitrone
1 Flasche Korn (0,7l)

Die Löwenzahnblütenblätter mit Kandis und 125 ml Wasser mischen und über Nacht stehen lassen. Saft und Schale der Zitrone und Korn dazugeben. An einem hellen Ort etwa 4 Wochen reifen lassen, abfiltrern und in eine Karaffe füllen.



Mahonien

... sind immergrüne Sträucher, die zur Gruppe der Berberitzen-gewächse gehören. Typisch für die etwa 1 cm kugeligen, schwarzen Beeren ist ihre hellblaue Bereifung. Der stark färbende, dunkelrote Saft ist vitaminreich und enthält



viel Fruchtsäure. Daher sollten Mahonien mit säurearmen Früchten verarbeitet werden.

Rohverzehr:	<input type="checkbox"/>
Konfitüre/Gelee:	<input checked="" type="checkbox"/>
Saft/Sirup:	<input type="checkbox"/>
Likör:	<input type="checkbox"/>
Einfrieren:	<input checked="" type="checkbox"/>
Pflückzeit:	ab August

Mahonien-Kirsch-Gelee

800 g Mahonien-Beeren
(ergibt etwa 400 ml Saft)

350 ml Kirschsafte

1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

Mahonien mit wenig Wasser aufkochen, weich kochen und Saft durch ein Tuch oder feines Sieb ablaufen lassen. 400 ml abmessen. Zusammen mit Kirschsafte und Gelierzucker in einem großen Topf unter Röhren zum Kochen bringen. Bei starker Hitze unter Röhren 1 Minute sprudelnd kochen lassen. Heiß in Gläser füllen und diese sofort verschließen.

Mahonien-Apfel-Gelee

300 g Mahonien-Beeren
(ergibt etwa 150 ml Saft)

600 ml Apfelsafte

500 g Kölner Gelierzucker

2:1

Mahonien mit wenig Wasser aufkochen, weich kochen und Saft durch ein Tuch oder

feines Sieb ablaufen lassen. 150 ml abmessen. Zusammen mit Apfelsafte und Gelierzucker in einem großen Topf unter Röhren zum Kochen bringen. Bei starker Hitze unter Röhren 1 Minute sprudelnd kochen lassen. Heiß in Gläser füllen und diese sofort verschließen.



Maulbeeren

...werden schon seit 4.500 Jahren kultiviert. Die bis zu 10 m hohen Bäume sind sehr ertragreich. Die brombeerartigen Scheinbeeren haben eine meist weiße bis leicht rötliche Farbe. Sie können aber auch dunkelrot bis schwarz sein.



Roh schmecken sie zwar süß, aber etwas fade.

Rohverzehr:	●
Konfitüre/Gelee:	●
Saft/Sirup:	●
Likör:	●
Einfrieren:	●
Pflückzeit:	ab Ende Juli

Maulbeer-Konfitüre

—  —
1 kg Maulbeeren
(vorbereitet gewogen)
500 g Kölner Gelierzucker
2:1

Beeren waschen, gut zerdrücken und mit Gelierzucker mischen. Unter Rühren zum Kochen bringen und bei starker Hitze unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Heiß in Gläser füllen und diese sofort verschließen.

Tipp:

Sehr lecker ist auch eine Mischung mit Äpfeln oder Brombeeren.

Maulbeer-Saft

—  —
1,5 kg Maulbeeren
500 g schwarze Johannisbeeren
100 g Einmachzucker

Früchte waschen, abtropfen lassen und in den Obstkorb des Dampfentsafters geben.

Mit Zucker bestreuen und einige Stunden stehen lassen. So ist die Saftausbeute größer. Dann die Früchte entsaften und den Saft direkt in Flaschen abfüllen. Oder die Früchte mit Zucker und wenig Wasser aufkochen, Saft durch ein Tuch oder ein feines Sieb ablaufen lassen und noch heiß in Flaschen füllen.

Johannisbeer-Maulbeer-Gelee

—  —
400 ml Johannisbeersaft
350 ml Maulbeersaft
1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

Johannisbeeren und Maulbeeren dampfentsaften oder mit wenig Wasser aufkochen und den Saft durch ein Tuch oder ein feines Sieb ablaufen lassen. Säfte und Gelierzucker mischen, unter Rühren zum Kochen bringen und bei starker Hitze unter Rühren 1 Minute sprudelnd kochen lassen. Heiß in Gläser füllen und diese sofort verschließen.

Maulbeer-Kirsch-Kompott

—  —
500 g Sauerkirschen
(entsteint gewogen)
500 g Maulbeeren
250 g Kölner Gelierzucker 3:1
evtl. 1 Glas trockener Weißwein
evtl. 2 cl Kirschwasser

Sauerkirschen waschen und entsteinen. Maulbeeren waschen. Früchte etwas zerdrücken und mit Gelierzucker und einem Glas Wasser oder Weißwein mischen. Unter Rühren zum Kochen bringen und bei starker Hitze unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Evtl. Kirschwasser zufügen. Kompott in Schälchen füllen. Heiß oder abgekühlt mit Vanillesauce servieren. Das Kompott kann auch heiß in Twist-off-Gläser gefüllt werden. Darin hält es sich ca. 6 Monate.

Mispeln

... sind 2-3 cm große, birnen- oder apfelförmige Früchte mit 2-5 Steinkernen. Bis zum ersten Frost bleiben Mispeln steinhart und ungenießbar. Dann verfärben sie sich von Braungrün in Dunkelbraun, das Fruchtfleisch wird teigig-weich und kann roh



gegessen werden. Man kann den Frost auch in der Tiefkühltruhe simulieren oder die Früchte etwa 20 Tage im Keller lagern.

Rohverzehr:	●
Konfitüre/Gelee:	●
Saft/Sirup:	●
Likör:	●
Einfrieren:	●
Pflückzeit:	November

Mispel-Apple-Gelee

1 kg Mispeln

(ergibt ca. 400 ml Saft)

350 ml Apfelsaft

500 g Kölner Gelierzucker

2:1

1 Msp. Zimt

Mispeln waschen, halbieren oder vierteln und knapp mit Wasser bedeckt bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten kochen lassen. Am besten über Nacht stehen lassen. Saft durch ein Tuch oder ein feines Sieb ablaufen lassen und 400 ml abmessen. Alle Zutaten in einem großen Topf unter Rühren aufkochen. Bei starker Hitze unter Rühren 1 Minute kochen lassen. Heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Mispelkonfitüre

1200 g Mispeln

1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

Mispeln waschen, halbieren und mit Wasser bedeckt weich kochen. Durch ein Sieb strei-

chen und 1 kg Fruchtmus abwägen. Abkühlen lassen. Mus mit Gelierzucker unter Rühren zum Kochen bringen und 2 Minuten sprudelnd kochen lassen. Heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Tipp:

Zum Verfeinern eignen sich Ingwer, Zitronenschale, Vanillemark. Wer es herber mag, kann auch Gelierzucker 3:1 verwenden. Dazu benötigt man 1200 g Fruchtmus und lässt das Ganze ebenfalls 2 Minuten kochen.

Mispel-Orangen-Gelee

1/2 l Mispelsaft

1/4 l Orangensaft

abgeriebene Schale
einer Orange

500 g Kölner Gelierzucker

2:1

Alle Zutaten in einem großen Topf vermischen, unter Rühren aufkochen und bei starker Hitze unter Rühren 1 Minute kochen lassen. Heiß in Gläser füllen und diese verschließen.

Mispelkompott mit Rotwein

400 g Mispeln

1 Tl Butter

300 ml Rotwein

Mark einer
halben Vanillestange

2 El Zucker

1 Msp. Zimt

1 Tl Speisestärke

Die weichen, gut abgelagerten Mispeln waschen, halbieren und von Blüte und Kern befreien. Dann in Butter kurz andünsten. Rotwein dazugießen, Vanillemark, Zucker und Zimt zugeben und aufkochen. Bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen. Ab und zu umrühren. Speisestärke in wenig Flüssigkeit (Rotwein, Wasser oder Apfelsaft) anrühren und zugeben. Nochmals aufkochen.

Tipp:

Dieses Kompott kann als Nachtisch serviert werden; es passt aber auch gut zu Geflügel.

Preiselbeeren

... auch Kronsbeeren genannt, gedeihen in trockenen, lichten Wäldern. Die scharlachroten Beeren wachsen an niedrigen Sträuchern. Reif gepflückt sind sie hart und zum Rohverzehr nicht geeignet, gekocht entwickeln sie den charakteristi-



schen herben Geschmack, der vorzüglich zu Wild- und Geflügelgerichten passt.

Rohverzehr:	<input type="checkbox"/>
Konfitüre/Gelee:	<input checked="" type="checkbox"/>
Saft/Sirup:	<input checked="" type="checkbox"/>
Likör:	<input checked="" type="checkbox"/>
Einfrieren:	<input checked="" type="checkbox"/>
Pflückzeit:	Aug. - Sept.

Preiselbeerkompott

2,5 kg Preiselbeeren

1/4 l Wasser oder

Rotwein

1,5 kg brauner Kandis

Die gewaschenen und verlesenen Preiselbeeren mit Rotwein oder Wasser und Kandis in einen Topf geben und bei mäßiger Hitze erwärmen, bis der Kandis gelöst ist. Dabei hin und wieder umrühren. Die Fruchtmasse einmal gut durchkochen lassen, dann heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Tipp:

Nur 2 kg Preiselbeeren nehmen, dafür zusätzlich 500 g Apfel- oder Birnenschnitzel. Die Fruchtschnitzel zuerst kochen lassen, bis sie glasig und fast weich sind, dann erst die Preiselbeeren zufügen.

Preiselbeeren mit Zitronat und Whisky

500 g Preiselbeeren

500 g Einmachzucker

50 g Zitronat

4-6 El Whisky

Die Preiselbeeren verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Dann mit Zucker und klein gewürfelm Zitronat in einem großen Kochtopf gut durchmischen, erhitzen und 5-6 Minuten durchkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und den Whisky unterrühren. Die Preiselbeeren in einen Steinguttopf oder ein großes Zubindeglass füllen und nach dem Abkühlen verschließen. An einem kühlen, dunklen Ort aufbewahren.

Preiselbeer-Orangenkonfitüre

(kalt gerührt)

500 g Preiselbeeren

(vorbereitet gewogen)

500 g Kölner Gelierzucker

1:1

Saft und abgeriebene Schale einer Orange

Die Preiselbeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen. Mit Gelierzucker, Orangensaft und -schale im Mixaufsatz der Küchenmaschine 8-10 Minuten schlagen. Heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.



Sanddorn

... wächst an den Ufern von Gebirgsbächen, in Flusstälern, aber vor allem an den Küstenstreifen von Nord- und Ostsee. Die kleinen, orangefarbenen Beeren platzen sehr leicht, deshalb empfiehlt es sich, sie mit dem Zweig zu ernten. Sanddorn



sollte möglichst früh geerntet werden, da mit zunehmender Fruchtreife der Säure- und Vitamin C-Gehalt abnimmt.

Rohverzehr:	<input type="checkbox"/>
Konfitüre/Gelee:	<input checked="" type="checkbox"/>
Saft/Sirup:	<input checked="" type="checkbox"/>
Likör:	<input checked="" type="checkbox"/>
Einfrieren:	<input checked="" type="checkbox"/>
Pflückzeit:	August - Okt.

Sanddornsafte

ca. 1,5 kg Sanddornbeeren

(ergibt etwa 1 l Saft)

500 g Einmachzucker oder

Kölner Gelierzucker 1:1

Die Sanddornbeeren knapp mit Wasser bedeckt zum Kochen bringen und bei mäßiger Hitze durchkochen lassen. Den Fruchtbrei durch ein Safttuch ablaufen lassen. 1 l Saft abmessen, mit Zucker verrühren, zum Kochen bringen und 5 Minuten kochen lassen. In Flaschen füllen und verschließen. Sanddornsafte eignet sich sehr gut zum Mixen von kalten Getränken; mit Mineralwasser vermischt schmeckt er köstlich und erfrischend.

Sanddorngelée

3/4 l Sanddornsafte

1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

Die Sanddornbeeren knapp mit Wasser bedeckt zum Kochen bringen und bei mäßiger Hitze durchkochen lassen. Den Saft durch ein Tuch ablaufen lassen, abmessen und mit Gelierzucker 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Tipp:

Ersetzen Sie 1/4 l Sanddornsafte durch Apfelsafte.

Sanddorn-Nusscreme

1 Ei

250 g Magerquark

1 Becher Joghurt (150 g)

50 g Feinster Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

Safte einer Zitrone

4 El Sanddornsirup

50 g Haselnusskerne

Ei trennen. Quark mit Joghurt, Zucker, Vanillezucker, Eigelb, Zitronensaft und Sanddornsirup in einer Schüssel gut verrühren. Haselnüsse in einer trockenen Pfanne 5 Minuten unter Rühren bräunen, in ein sauberes Küchentuch geben und reiben, bis die Schale sich löst. Die Nüsse grobhacken und unter die Creme rühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. In kleinen Schälchen anrichten, mit Sanddornsirup und gehackten Nüssen garnieren.



Schlehe

... oder Schwarzdornbeeren sind die kirschgroßen, blau bereiften Steinfrüchte des Schwarzdorns. Ihr herbsaurer Geschmack wird nach den ersten Frösten etwas milder. Pflückt man sie vor dem Frost, sollte man sie für einige



Stunden tiefkühlen und nach dem Auftauen weiterverarbeiten.

Rohverzehr:	<input type="checkbox"/>
Konfitüre/Gelee:	<input checked="" type="checkbox"/>
Saft/Sirup:	<input checked="" type="checkbox"/>
Likör:	<input checked="" type="checkbox"/>
Einfrieren:	<input checked="" type="checkbox"/>
Pflückzeit:	Sept. - Okt.

Schlehengellee

3/4 l Schlehsaft

(aus ca. 1200 g Früchten)

1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

Schlehen waschen und mit Wasser bedeckt weich kochen. Saft durch ein Tuch ablaufen lassen und mit Gelierzucker mischen. Unter Rühren aufkochen und bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Tipp:

Ersetzen Sie 1/4 l Schlehsaft durch Brombeer-, Birnen-, Apfel- oder Holundersaft.

Schlehen- Apfelkonfitüre

600 g Schlehenmark

400 g Apfelmus

oder frische geriebene Äpfel

1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

Schlehen mit Wasser bedeckt weich kochen lassen und durch

ein Sieb streichen. Schlehenmark und Apfelmus (möglichst nicht gesüßt) oder geriebene Äpfel mit Gelierzucker verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Tipp:

Statt der Äpfel 500 g Brombeeren verwenden.

Schlehensirup

2 kg Schlehen

750 g Einmachzucker

1 Messerspitze Nelkenpulver

1 Tl Zimt

Die Schlehen (nach dem ersten Frost geerntet) verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Dann in einen Topf geben und mit so viel kochendem Wasser begießen, dass sie gut bedeckt sind. Die Früchte einen Tag so stehen lassen, anschließend

die Flüssigkeit abgießen, einmal aufkochen und wieder über die Schlehen gießen. Diesen Vorgang die nächsten beiden Tage zweimal wiederholen, dann den Saft durch ein Mulltuch abfiltrieren. Mit Zucker und Gewürzen so lange kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Sirup in heiße Flaschen füllen und sofort verschließen.

Schlehenlikör

750 g Schlehen

250 g weißer Kandis

2 Zimtstangen

1 Flasche Korn (0,7 l)

Schlehen waschen, abtropfen lassen und etwas zerdrücken. Von den Kernen einige zerstoßen, damit sie ihr feines Aroma abgeben. Früchte, Kandis und Zimtstangen in eine Flasche geben und mit dem Korn übergießen. Verschließen und 2 Monate reifen lassen. Danach filtern und nochmals einige Wochen ruhen lassen.

Weißdorn

... ist eine beliebte Heckenpflanze und ein ideales Vogelnistgehölz dank seiner Dornen. Die dunkelroten, ca. 1 cm großen Beeren schmecken mehlig mild, manchmal etwas süß-säuerlich. Sie sind pektinreich und eignen sich deshalb be-



sonders zum Mischen mit schlecht gelierenden Früchten wie z. B. Holunder.

Rohverzehr:	<input type="checkbox"/>
Konfitüre/Gelee:	<input checked="" type="checkbox"/>
Saft/Sirup:	<input checked="" type="checkbox"/>
Likör:	<input checked="" type="checkbox"/>
Einfrieren:	<input checked="" type="checkbox"/>
Pflückzeit:	Sept. - Okt.

Weißdorn-Holunder-Konfitüre

750 g Weißdornbeeren

1/2 l Holunderbeersaft

1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

Weißdornbeeren waschen, knapp mit Wasser bedeckt ca. 30 Minuten weich kochen und durch ein Sieb streichen. 500 g Fruchtmus abwiegen, Holunderbeersaft zufügen und mit Gelierzucker mischen. Unter Rühren aufkochen und bei starker Hitze unter Rühren 2 Minuten sprudelnd kochen lassen. Heiß in Gläser füllen und diese sofort verschließen.

Weißdorn-Brombeer-Gelee

ca. 800 g Weißdornbeeren

(ergibt etwa 350 ml Saft)

400 ml Brombeersaft

1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

Weißdorn waschen und knapp mit Wasser bedeckt ca. 30 Minuten weich kochen. Saft durch ein feines Sieb oder ein Tuch ablaufen und abkühlen lassen. 350 ml abmessen, mit Brombeersaft und Gelierzucker mischen und unter Rühren aufkochen lassen. Bei starker Hitze unter Rühren 1 Minute sprudelnd kochen lassen. Heiß in Gläser füllen und diese sofort verschließen.

Weißdorn-Quitten-Gelee

ca. 800 g Weißdornbeeren

ca. 800 g Quitten

(ergibt etwa 400 ml Saft)

1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

Weißdorn waschen und knapp mit Wasser bedeckt ca. 30

Minuten weich kochen. Quitten abreiben, in Stücke schneiden und diese ebenfalls mit Wasser bedeckt weich, aber nicht musig kochen. Beide



Säfte durch ein feines Sieb oder ein Tuch ablaufen und abkühlen lassen. 350 ml Weißdornsaft und 400 ml Quittensaft abmessen, mit Gelierzucker mischen und unter Rühren aufkochen lassen. Bei starker Hitze unter Rühren 1 Minute sprudelnd kochen lassen. Heiß in Gläser füllen und diese sofort verschließen.

Wildrose

Besonders die stärker duftenden Sorten eignen sich hervorragend zur Herstellung von Gelees und Likören oder zur Dekoration von feinem Gebäck. Man kann auch ungespritzte Zuchtrosenblüten, z. B. Zentifolienrosen, verwenden.



Wichtig ist ihr intensiver Duft, damit sich das gewünschte Aroma entfaltet.

Rohverzehr:	<input type="checkbox"/>
Konfitüre/Gelee:	<input checked="" type="checkbox"/>
Saft/Sirup:	<input checked="" type="checkbox"/>
Likör:	<input type="checkbox"/>
Einfrieren:	<input type="checkbox"/>
Pflückzeit:	ab Juni

Rosengelee

3/4 l Apfelsaft

1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

abger. Schale einer Zitrone

1-2 El Rosenwasser (Apotheke)

Blätter von 2-3

ungespritzten Rosen

Apfelsaft mit Gelierzucker und Zitronenschale mischen, unter Rühren aufkochen und bei starker Hitze unter Rühren 1 Minute sprudelnd kochen lassen. Rosenwasser und -blätter kurz vor Ende der Kochzeit hineingeben. Gelee heiß in Gläser füllen und sofort verschließen. Während des Abkühlens umdrehen, damit sich Blütenblätter gleichmäßig verteilen.

Tipp:

Gelee mit Sekt anstelle von Apfelsaft zubereiten. Die Blütenblätter bleiben ansehnlich, wenn man sie kurz in etwas heißem Wasser aufkocht, in Eiswasser abschreckt und dann vor dem Einfüllen des Gelees in die Gläser gibt.

Rosenlikör

Blütenblätter von 15 Rosen

1/2 Zitrone

150 g weißer Kandis

1 Flasche weißer Rum (0,7 l)

Blütenblätter vorsichtig waschen und abtropfen lassen. Zitrone in Scheiben schneiden. Alle Zutaten in eine Flasche geben und mit dem Rum übergießen. 4 Wochen durchziehen lassen, dann in eine Karaffe filtern.

Kandierte Rosenblüten

20 frische Rosenblütenblätter

2 Eiweiß

100 g Puderzucker

Blütenblätter vorsichtig waschen und trocken tupfen. Eiweiß nicht ganz steif schlagen. Blätter hineintauchen, auf einen mit Puderzucker bestreuten Teller legen und mit Puderzucker bestäuben. Schön zum Dekorieren von Torten und feinem Gebäck.



Zierquitten

... gehören zur Familie der Rosengewächse. Der kleine dornige Strauch erfreut im Frühjahr über lange Zeit mit ziegelroten Blüten. Im späten Sommer trägt er gelbe apfelähnliche Scheinfrüchte. In rohem Zustand sind sie ungenießbar; ihr hocharomatischer Saft lässt sich aber hervorragend mit säurearmen Früchten verarbeiten.



matischer Saft lässt sich aber hervorragend mit säurearmen Früchten verarbeiten.

Rohverzehr:	<input type="checkbox"/>
Konfitüre/Gelee:	<input checked="" type="checkbox"/>
Saft/Sirup:	<input checked="" type="checkbox"/>
Likör:	<input checked="" type="checkbox"/>
Einfrieren:	<input type="checkbox"/>
Pflückzeit:	ab September

Zierquittengelee

3/4 l Quittensaft

1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

Quitten mit einem Tuch abreiben, waschen, in Stücke schneiden und knapp mit Wasser bedeckt weich kochen. Saft durch ein Tuch ablaufen und abkühlen lassen. Mit dem Gelierzucker verrühren, zum Kochen bringen und unter Rühren 1 Minute sprudelnd kochen lassen. Heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Tipp:

Aus den Rückständen der Saftbereitung können Sie ebenfalls Quittenbrot herstellen.

Quittenbrot

1 kg Quitten

700 g Einmachzucker

1 Stück Vanillestange

Einmachzucker,
Hagelzucker oder Grümmel

Quitten trocken abreiben, nach dem Entfernen von Blüte und Stiel waschen und in Stücke schneiden. Die Quittenstücke knapp mit Wasser bedeckt weich kochen, dann durch ein Sieb streichen und abwiegen. Das ergibt etwa 700 g Quittenmark. Das Quittenmark mit der gleichen Zuckermenge und den Gewürzen unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und

dick einkochen lassen. Vorsicht, brennt leicht an! Auf geöltem Pergamentpapier austreichen (etwa 2 cm dick) und 1-2 Tage trocknen lassen. Dann in Rauten oder Streifen schneiden, in Zucker – den man mit etwas Vanillezucker vermischen kann – wälzen und noch einige Tage nachtrocknen lassen.

Quitten-Relish

500 g Quitten

1-2 rote Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

50 g Rosinen

2 Chilischoten

250 g Brauner Zucker

1/8 l Apfelwein

1/8 l Apfelessig

Salz, Pfeffer

Quitten schälen, vierteln, entkernen und in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und grob hacken. Chilischoten entkernen und



in feine Ringe schneiden. Alles miteinander in einem großen Topf mischen, Zucker und Apfelwein zufügen und knapp 1 Stunde bei mittlerer Hitze kochen lassen, regelmäßig umrühren. Essig und Gewürze zufügen. Noch einmal aufkochen lassen, dann sofort in Gläser füllen und diese verschließen.

Eingelegte Quitten

1 kg Quitten

1/2 l Weißweinessig

350 g Brauner Zucker

2 Zimtstangen

1/2 Vanillestange

10 Nelken

Quitten waschen, schälen, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch in dünne Spalten schneiden. 1/2 l Wasser mit Essig, Zucker und Gewürzen

kochen lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Quittenspalten hineingeben und in 12-15 Minuten weich kochen. Quitten in ein Glas schichten und Sud darüber gießen. Am nächsten Tag Sud abgießen und wieder heiß über die Quitten gießen. Vorgang nach 24 Stunden noch einmal wiederholen. Quitten gut mit Flüssigkeit bedecken, Gläser verschließen und dunkel aufbewahren.

Tipps zum Sammeln von Wildfrüchten

☉ Viele Wildobstarten besitzen Dornen, daher sollten Sie zum Pflücken Handschuhe mitnehmen.

☉ Transportieren Sie die Früchte in einem luftigen Korb und verarbeiten Sie sie

möglichst noch am selben Tag. Viele Früchte eignen sich auch zum Einfrieren.

☉ Wie beim Pilzesuchen gilt auch für das Sammeln von Wildobst: Pflücken Sie nur solche Früchte, die Sie kennen. Fragen Sie sonst eine kundige Person oder nehmen Sie ein Bestimmungsbuch zu Hilfe.



☉ Wildgehölze sind für die heimische Tierwelt von großer Bedeutung. Sie bieten vielen Vögeln einen Nistplatz und sind Nahrungsquelle zugleich. Kleintiere und Insekten finden dort Unterschlupf.

Pflücken Sie daher immer nur so viele Früchte, wie Sie auch verarbeiten können.

☉ Sammeln Sie möglichst nicht in der Nähe von gespritzten Feldern oder Obstplantagen und an stark befahrenen Straßen.

☉ Nehmen Sie Kinder mit und zeigen Sie Ihnen

die verborgenen Schätze der Natur. Sie werden feststellen, wie viel Spaß sie bei der Jagd nach „wildem Beeren“ haben. So lernen sie spielerisch einen verantwortungsvollen Umgang mit Wildpflanzen.

☉ In Naturschutzgebieten ist das Sammeln generell verboten.