



MARMELADEN & CURDS



JAN THORBECKE VERLAG

INHALT

- Grundrezepte – 4
- Apfel-Birnen-Karamell-Konfitüre – 7
- Orangen-Marmelade mit ganzen Scheiben – 8
- Feigenkonfitüre mit Mandeln – 11
- Rote Pflaumen-Konfitüre mit Walnüssen – 12
- Brombeer-Thymian-Konfitüre – 15
- Orangen-Marmelade – 16
- Birnen-Walnuss-Konfitüre – 19
- Erdbeerkonfitüre mit Pistazien – 20
- Ananas-Kiwi-Konfitüre – 23
- Schwarze-Johannisbeere-Birnen-Konfitüre – 24
- Kokosnuss-Curd – 27
- Quitten-Banane-Konfitüre – 28
- Kokos-Mandel-Creme – 31
- Schokoriegel-Creme – 32
- Lemon-Curd – 35
- Ananas-Curd – 36
- Trauben-Lavendel-Gelee – 39
- Mango-Kiwi-Pfefferminz-Konfitüre – 40

Himbeer-Konfitüre *mit Ingwer* – 43
Pistazien-Creme – 44
Maronen-Creme – 47
Heidelbeer-Konfitüre – 48
Drei-Frucht-Konfitüre – 51
Grüne Tomaten-Konfitüre – 52
Karotten-Orange-Konfitüre – 55
Johannisbeer-Prosecco-Konfitüre – 56
Crème de caramel *au beurre salé* – 59
Physalis-Konfitüre – 60
Rosenblütenblätter-Konfitüre – 63



ORANGEN- MARMELADE *mit ganzen Scheiben*

Mit ihren Weihnachtsgewürzen ist diese Marmelade ein wunderbares Weihnachtsgeschenk, und im Dezember bekommt man auch die besten Orangen!

ZUTATEN

FÜR 1,25 LITER

2 kg unbehandelte Orangen

3 EL Rum

1 kg Gelierzucker 1:2

1 Stück Sternanis

1 Zimtstange

ZUBEREITUNG

Die Orangen unter heißem Wasser abbürsten, mit Schale in dünne Scheiben schneiden, die Kerne entfernen und die Früchte in einen Topf mit einem halben Liter Wasser geben. Zusammen mit der Zimtstange und dem Sternanis aufkochen lassen und 1 Stunde bei niedriger Hitze köcheln lassen. Zimt und Sternanis herausnehmen, die Früchte mit dem Gelierzucker und dem Rum vermischen und 24 Stunden zugedeckt durchziehen lassen. Am nächsten Tag alles unter Rühren langsam zum Kochen bringen. 4 Minuten kochen lassen. Fertig!



SCHOKO- RIEGEL- Creme

Diese Creme ist ein schönes Geschenk für jemanden, der seinen Lieblingsriegel am liebsten schon zum Frühstück essen würde. Die Verpackung des Riegels als Etikett verwenden!

ZUTATEN

FÜR 1 BIS 2 GLÄSER

150 g Schokoriegel

(z.B. Mars, Bounty, Toffifee, Mon Chérie, Snickers ...)

50 g Butter

50 g Sahne

1 Prise Fleur de Sel

ZUBEREITUNG

Die Schokoriegel mit einem Messer zerkleinern. Butter und Sahne langsam erhitzen und peu à peu unter Rühren die Schoko-Stückchen hinzugeben. Wenn sich alles zu einer Masse verbindet, noch das Salz unterrühren. Die Creme heiß abfüllen. Fertig! Nicht im Kühlschrank lagern.



VERLAGSGRUPPE PATMOS

PATMOS
ESCHBACH
GRUNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

Für die Verlagsgruppe Patmos ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns.
Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

Alle Rechte vorbehalten
© 2017 Jan Thorbecke Verlag,
ein Unternehmen der Verlagsgruppe Patmos
in der Schwabenverlag AG, Ostfildern
www.thorbecke.de

Fotos: Nathalie Wolff, Paris
Gestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart
Druck: Firmengruppe APPL, aprinta druck, Wemding
Hergestellt in Deutschland
ISBN 978-3-7995-1214-5 (Print)
ISBN 978-3-7995-1241-1 (eBook)

