

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Bereite mit Opekta in 10 Minuten Marmeladen und Gelees

Opekta GmbH <Köln>

[Köln], [1930?]

Erdbeer-Marmelade.

urn:nbn:de:bsz:31-5610

Erdbeer-Marmelade.

Zutaten: $3\frac{1}{2}$ Pfd. Erdbeeren, $3\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 1 Normalflasche Opekta zu 86 Pfg. *)

Aufmerksames Durchlesen der folgenden Rezept-Anweisungen erspart Mühe und Arbeit. Jeder Punkt, jedes Bild ist wichtig. Opekta garantiert einwandfreie Marmeladen und Gelees, aber koche richtig — das ist wichtig!



① Früchte unter Schütteln gut abtropfen lassen.



② Gründlich zerkleinern, keine Fruchtstücke lassen.



③ Zucker beifügen, bei Erdbeeren $3\frac{1}{2}$ Pfd., bei anderen Früchten 4 Pfund Zucker.

*) oder $\frac{1}{2}$ Doppelflasche.

Rezept:

① $3\frac{1}{2}$ Pfd. Erdbeeren.

Die Erdbeeren müssen genau gewogen und dürfen nicht „nach dem Gefühl“ geschätzt werden. Die Früchte wäscht man und befreit sie erst dann von Stielen und Blättchen. Da den Früchten kein Wasser mehr anhaften soll, muß man sie auf einem Sieb unter Schütteln gut abtropfen lassen.

② Früchte dann gut zerdrücken.

Dies geschieht am besten mit einem Holzstampfer und muß ganz gründlich erfolgen. Größere Fruchtstücke können nämlich in der kurzen Kochzeit von 10 Minuten nicht genügend durchkochen und beeinträchtigen das Gelingen und die Haltbarkeit der Marmelade. Deshalb große Früchte ein- oder zweimal durchschneiden und alles richtig zu dünnem Fruchtbrei zerstampfen.

③ $3\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker beifügen.

Es darf aber keinesfalls weniger sein als $3\frac{1}{2}$ Pfd. Sie sparen bei Opekta aber auch sehr viel Zucker, denn für 7 Pfd. Opekta-Marmelade brauchen Sie nur $3\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker. Ohne Opekta benötigen Sie, um 7 Pfd. Marmelade zu erhalten, 4—5 Pfd. Zucker und mindestens 6 Pfd. Erdbeeren, da durch das lange Kochen alles andere verdampft.

Die Fruchtmasse muß man in einem reichlich großen Topf unter Rühren zum Kochen bringen — aber kein Wasser beifügen.

- ④ 10 Minuten auf möglichst starker Flamme brausend durchkochen.

Sehen Sie dabei auf die Uhr. Die 10 Minuten Kochzeit beginnen erst, wenn die Masse durch und durch brausend kocht. Besser einmal eine Minute mehr kochen, aber nicht weniger! Kochen Sie auch nicht auf schwacher Flamme, da sonst die Fruchtteilchen nicht genügend durchkochen und die Haltbarkeit leidet; während des Kochens abschäumen.



10 Minuten auf möglichst starker Flamme brausend kochen.

- ⑤ Nachdem es nun 10 Minuten gekocht hat,

1 Normalflasche Opekta zu 86 Pfg.*) in die kochende Masse rühren.

Sehr anzuraten ist es, gleichzeitig den Saft einer Zitrone mit einzurühren. Hierdurch kommt das duftige, feine Aroma der Erdbeere besonders schön zur Geltung. Nachdem Opekta und Zitronensaft eingerührt sind, läßt man die Masse unter leichtem Rühren wieder zum Kochen kommen und nochmals 4–5 Sekunden durchkochen.



Nach 10 Minuten Kochzeit 1 Normalflasche Opekta.

- ⑥ Ganz heiß in Gläser füllen. Die Gläser füllt und verschließt man sofort nach den Anweisungen auf der folgenden Seite.

Die Gläser werden also ganz bis zum Rande gefüllt und sofort verschlossen.



Gläser ganz heiß randvoll füllen.

Fertig!

Nicht ungeduldig werden!

Erdbeermarmelade wird manchmal erst nach einigen Tagen vollständig fest. Ruhig stehen lassen.

*) oder $\frac{1}{2}$ Doppelflasche.