

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Rezepte**

**Brown, Boveri und Cie.**

**Mannheim, [circa 1960]**

Einkochzeit

[urn:nbn:de:bsz:31-294676](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294676)



Viele Gläser selbstgekochter Marmeladen und Gelees sind der besondere Stolz der Hausfrau und bringen Freude für die ganze Familie.

Wenn der Inhalt der Gläser mit Genuß verspeist wird, ist allerdings außer der Hausfrau kaum einem Beteiligten klar, welche Mühe die Zubereitung kostete.

## *Einkochzeit*

Mit dem Mixer im Haus wird glücklicherweise auch diese Arbeit wesentlich leichter. Er zerkleinert mühelos das anfallende Obst zu Fruchtmasse, und mit dem Frischsaftzentrifugen-Aufsatz oder der Beerenpresse lassen sich schnell Fruchtsäfte für Gelees bereiten.

Mit dem Mixer können auch Marmeladen von rohen Früchten hergestellt werden, die bei entsprechender Sorgfalt mehrere Monate haltbar und dabei wertvoller als gekochte Marmeladen sind.

## Marmeladen

Früchte, die gewaschen werden, müssen mindestens 3 Stunden abtropfen; dies erhöht die Haltbarkeit der Marmelade ganz wesentlich.

Nicht bei allen Marmeladen kann man eine genaue Kochzeit angeben. Machen Sie im Zweifelsfalle eine Marmeladenprobe, indem Sie einen Teelöffel voll Marmelade auf einen kalten Teller geben und abkühlen lassen. Verläuft sie nicht, und bildet sich gleich nach dem Erkalten eine Haut, so ist sie fertig.

Bei Rohmarmelade nimmt man immer 500 g Zucker auf 500 g Frucht.

### Rohmarmelade

Stufe III

Die Früchte in den sauber gewaschenen Mixbecher mit der gleichen Menge Zucker geben und zweimal 3 Minuten (mit 10 Minuten Pause dazwischen) auf Stufe III pürieren. Marmelade in saubere Gläser abfüllen, mit in Alkohol getauchtem Pergamentpapier bedecken und mit Zellophanpapier verschließen.

500 g einwandfreie Früchte wie  
Johannisbeeren, Brombeeren,  
Stachelbeeren, Preiselbeeren,  
500 g Zucker

### Orangenmarmelade, roh

Stufe III

Apfelsinen schälen und entkernen und mit allen Zutaten im Mixer pürieren. Nach Geschmack die Schale einer Apfelsine ohne Weiß mit verwenden. Die Marmelade ist zum baldigen Gebrauch bestimmt.

2 Apfelsinen (evtl. nach  
Geschmack die Schale einer  
Apfelsine), 2 Äpfel oder kleine  
Bananen, Saft von 2 Zitronen,  
300—350 g Zucker

### Dreifruktmarmelade I

Stufe III

Kirschen entsteinen, mit den anderen Früchten mischen und evtl. in 2 Partien im Mixer auf Stufe III ca. 1 Minute pürieren. Fruchtmasse mit dem Zucker in einen Topf geben und auf starker Flamme unter ständigem Rühren 10—15 Minuten kochen lassen. In vorgerichtete Gläser füllen und nach Kaltwerden verschließen.

500 g Kirschen,  
250 g Johannisbeeren,  
250 g Himbeeren,  
750 g Zucker

### Himbeermarmelade

Stufe III

Himbeeren vorsichtig waschen, abtropfen lassen und im Mixer ca. 1 Min. auf Stufe III pürieren. Becherinhalt mit dem Zucker in einen Topf geben und unter ständigem Umrühren auf starker Flamme 10 Min. kochen lassen. In vorbereitete Gläser abfüllen.

1 kg Himbeeren,  
750 g Zucker

### Erdbeermarmelade – Brombeermarmelade – Pfirsichmarmelade

Stufe III

Zubereitung wie bei Himbeermarmelade.

750 g Zucker  
auf 1 kg  
der entsprechenden Früchte

### Kirschenmarmelade

Stufe III

Kirschen entsteinen und im Mixer ca. 30 Min. auf Stufe III pürieren. Mit dem Zucker in einen Topf geben und ca. 25 Min. auf starker Flamme unter ständigem Umrühren kochen. In vorbereitete Gläser füllen und nach dem Kaltwerden schließen.

500 g Sauerkirschen,  
375 g Zucker

### Preiselbeer-Apfelmarmelade

Stufe III

Die vorgerichteten Früchte im Mixer auf Stufe III ca. 1 Min. pürieren, mit dem Zucker in einen Topf geben und 10 Min. auf starker Flamme unter ständigem Rühren kochen lassen.

1 kg Preiselbeeren,  
 $\frac{1}{2}$  kg Apfel,  
 $\frac{3}{4}$  kg Zucker

### Aprikosenmarmelade

Stufe III

Die Aprikosen kurz mit kochendem Wasser überbrühen, enthäuten, halbieren und entsteinen. Im Mixer auf Stufe III ca. 30 Sek. pürieren, mit dem Zucker in einen Topf geben und auf starker Flamme ca. 10 Min. unter ständigem Rühren kochen lassen.

500 g Aprikosen,  
400 g Zucker

### Pflaumenmarmelade

Stufe III

Pflaumen entsteinen und im Mixer auf Stufe III ca. 2 Min. pürieren. Becherinhalt mit dem Zucker in einen Topf geben und ca. 25 Min. unter ständigem Rühren auf starker Flamme kochen lassen. Einen ausgezeichneten Geschmack erhält die Marmelade, wenn man ihr in den letzten Kochminuten etwas kleingeschnittenes Orangeat und Zitronat und einen Schuß Rum beifügt.

1 kg Pflaumen,  
500 g Zucker

### Quittenhonig

Stufe III

Quitten sorgfältig schälen und das Kernhaus entfernen, in Würfel schneiden und mit gleichviel Wasser weichkochen. Quittenmus im Mixer fein pürieren. 1 kg Mus mit 700 g Zucker unter ständigem Rühren auf starker Flamme 10 Min. kochen lassen und heiß in vorbereitete Gläser füllen.

1 kg Quittenmark,  
700 g Zucker

### Dörrobstmarmelade

Stufe III

Das Obst wird über Nacht in dem Wasser eingeweicht, entsteint und im Mixer fein püriert. Dann Becherinhalt unter Zugabe von Zucker und Zitronensaft ca. 10 Min. unter ständigem Rühren einkochen lassen.

500 g gedörrte Pflaumen  
oder Aprikosen,  
375 g Zucker,  $\frac{3}{4}$  Ltr. Wasser,  
Saft einer Zitrone

### Dreifruktmarmelade II

Stufe III

Von Äpfeln und Birnen Stiele und Kernhaus entfernen. Die Hälfte der entsteinten Pflaumen in den Mixer geben, Äpfel darauflegen und beides ca. 1 Min. auf Stufe III pürieren. Mit der anderen Hälfte der Pflaumen Birnen pürieren. Fruchtmasse in einem Topf mit dem Zucker ca. 20 Min. auf starker Flamme unter ständigem Rühren kochen lassen.

je 500 g Apfel,  
Birnen und Pflaumen,  
1 kg Zucker