

Mitmachen! Winterliche Marmelade

Ich nutze das Gefrierfach gerne, um reife Brombeeren, Erdbeeren und Himbeeren im Sommer zu sammeln. So ernte ich meine Sträucher über mehrere Wochen. Danach lohnt es sich richtig Marmelade zu kochen und gleich einen Wintervorrat anzulegen. Sind die Früchte aber erst einmal tiefgefroren vergesse ich sie leider manchmal. Aus den Augen aus dem Sinn!

Und so ist es im Winter an der Zeit das Gefrierfach zu durchforsten und mit leicht schlechtem Gewissen die leckeren Früchte zu Marmelade zu verarbeiten. Vor Weihnachten waren es die Stachelbeeren, gemischt mit ein paar Rhabarberresten. Ist lecker geworden!

Trotzdem geht der Marmeladenvorrat langsam zur Neige und der morgendliche Johannisbeergeschmack auf dem Brötchen wirkt langsam fade. Ich brauche Nachschub! Also möchte ich heute Marmelade kochen und dabei kein schlechtes Gewissen haben. Keine tiefgefrorenen Früchte, sondern frisch und saisonal! Hmmh, ob ich die hohen Ansprüche zu dieser Jahreszeit erfüllen kann? Beim Rezept wälzen stoße ich auf einen klassischen Begleiter der regionalen herbst- und winterlichen Küche: den Kürbis! Und dann noch Apfel dazu. Perfekt! Das probiere ich aus und freue mich sehr wenn ihr mitmacht! Hier folgt meine kleine Schritt-für-Schritt Anleitung.

Wenn ihr Fragen dazu habt dann schreibt uns gerne team@wendeschleife-drewitz.de. Wir freuen uns über eure Rückmeldungen!

Und jetzt wünschen wir euch viel Spaß und Erfolg beim köcheln!

Euer Team Wendeschleife
Andreas, Marei, Sten und Tina



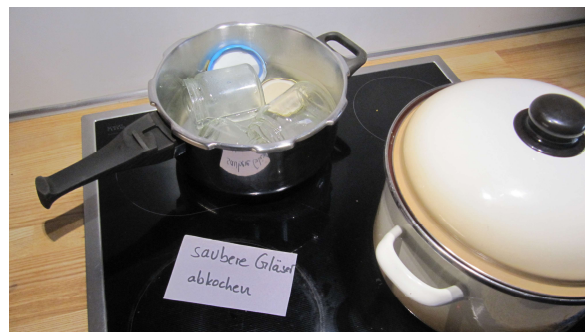
WENDESCHLEIFE

Klimagarten im Quartier

| Küchenutensilien | Zutaten |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - 2 große Töpfe - saubere Gläser - Stabmixer - Küchenwaage - Kochlöffel und Schöpfkelle | <ul style="list-style-type: none"> - 500 gr. Kürbis - 500 gr. Äpfel - Saft von einer Zitrone - Gelierzucker 2:1 - eventuell Vanille/ Zimt - ein Schluck Wasser |

Schritt für Schritt/ Bild für Bild – Anleitung







Noch ein paar kleine Hinweise für euch:

- 1) Achtet darauf, dass ihr die Kürbisse mit einem Schluck Wasser etwas köchelt (5-10 Minuten). Dann die Äpfel dazu und nochmal ca. 5 Minuten köcheln lassen, damit die Früchte schön weich werden.
- 2) Die Gläser müssen sehr sauber sein und kommen direkt aus dem kochenden Wasser bevor die Marmelade heiß eingefüllt wird.
- 3) Nach dem Einfüllen und Zuschrauben der Gläser werden diese 5 Minuten auf den Kopf gestellt. Das soll dazu führen, dass sie wirklich luftdicht abschließen.
- 4) Der wichtigste Hinweis: Bitte nach dem Abkühlen direkt auf ein Butterbrot schmieren und genießen ;-)

Wow! Diese winterliche Marmelade kommt bei uns sehr gut an. Lecker!

Euer Team Wendeschleife