

Lebensmittel sind wertvoll

So schmeckt es aus dem Kleingarten

Brombeer-Vanillegelee

Brombeeren mit ganz wenig Wasser zum Kochen bringen, eine halbe Vanillestange zugeben und alles gründlich ca. 10 min durchköcheln lassen. Anschließend die Masse in ein feines Sieb oder Tuch geben und den Saft auffangen. Der kalte Saft wird mit Gelierzucker, am besten 3:1, angerührt und zum Kochen gebracht. Je nach Herstellerangaben 3-5 min kochen lassen und dabei den Schaum abschöpfen. Im Anschluss die Masse in die vorbereiteten Gläser abfüllen und sofort verschließen. Schraubgläser für einige Minuten auf den Kopf stellen, so sterilisiert die heiße Masse gleichzeitig nochmals den Deckel und man kann erkennen, ob ein Deckel evtl. nicht richtig schließt.

Die übriggebliebenen festen Bestandteile werden mittels einer Flotten Lotte zu Mus verarbeitet. Hierbei können je nach Einstellung alle oder nur die großen Kerne entfernt werden.

Autor: Katrin Keiner

Lebensmittel sind wertvoll

So schmeckt es aus dem Kleingarten

Das Fruchtmus ist nun vielseitig einsetzbar.
Als Zusatz zu Naturjogurt, für Fruchtmilch
Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.
Portionsweise eingefrostet kann so auch
noch im Winter ein Stückchen Garten genossen werden.

Autor: Katrin Keiner