

Bunte

SÜDZUCKER



Einmachfibel

Einkochen von Obst

Obstsorte	Obst eingekocht mit		eingekocht im Wasserbad		Bemerkungen
	Zuckerlösung Zucker (Raffinade) auf 1l Wasser	Zucker (Raffinade) auf 1 kg Obst	Einkochzeit in Min.	Temperatur in Grad	
Beerenobst					Das rohe Obst bis 2 cm unter den Rand in die sehr gut gereinigten Gläser einlegen. Die gefüllten Gläser mit einem feuchten Tuch aufstoßen, damit das Obst fester zusammenfällt. Die Zuckerzugabe richtet sich nach dem Inhalt des Glases. Bei saftreichen Beerenfrüchten wird der Zucker zwischengestreut. Auf harte Früchte wird eine Zuckerlösung aufgegossen. Die Gläser sollen nicht im Wasserbad abkühlen. Sie werden heiß herausgenommen, auf ein Tuch gestellt u. mit einem Tuch überdeckt. Die Klammern werden erst nach dem Erkalten entfernt.
Brombeeren	500 - 600 g	150 - 250 g	30	75	
Erdbeeren	400 - 600 g	150 - 200 g	25	75	
Heidelbeeren	400 - 500 g	250 - 350 g	30	80	
Himbeeren	500 - 600 g	150 - 200 g	25	75	
Johannisbeeren rot	600 - 750 g	250 - 350 g	25	90	
Johannisbeeren weiß	500 - 650 g	250 - 350 g	25	90	
Johannisbeeren schwarz	650 - 750 g	250 - 350 g	25	90	
Stachelbeeren unreif	750 - 1000 g		30	75	
Stachelbeeren reif	500 - 750 g		30	75	
Kernobst					
Äpfel	350 - 500 g		30	80	Harte Sorten 5 Minuten länger kochen.
Birnen	400 - 600 g		30	90	Harte Sorten vorkochen oder 10-20 Minuten länger einkochen.
Quitten	500 - 750 g		30	90	Schalen auskochen, Flüssigkeit für Zuckerlösung verwenden. Quitten 10 Min. darin vorkochen.
Steinobst					
Aprikosen	200 - 400 g		30	75	Früchte abziehen und entsteinen.
Kirschen sauer	400 - 600 g	300 - 400 g	25	80	Früchte können ganz oder entsteint einkocht werden.
Kirschen süß	250 - 450 g	150 - 250 g	25	80	
Mirabellen	300 - 450 g		30	75	
Pfirsiche	300 - 500 g		30	75	Früchte abziehen, halbieren, entsteinen.
Pflaumen	500 - 750 g	400 - 600 g	30	75	
Reineclauden	200 - 500 g		30	75	
Sonstiges Obst					
Rhabarber	400 - 600 g	300 - 450 g	20	80	
Preißelbeeren	750 g (1/4 l Wasser auf 1 kg Obst)		30	90	10 Minuten in Zuckerlösung vorkochen
Apfelmus	150 - 250 g (auf 1 kg Äpfel)		30	90	Gläser nur dreiviertel voll füllen.

Saft-Bereitung

	Obst- menge	Wasser- menge	Zitronen- säure	Zucker (Raffinade) auf 1 l Saft	Bemerkungen	
1. Saftbereitung (roh)						
Erdbeeren	1 1/2 kg	1/2 l	15 g	750-1000 g	Vorbereitetes Obst zerkleinern, in Porzellan- oder Steingefäß füllen, Zitronensäure in Wasser auflösen, über die Früchte gießen, 24 Stunden kühl stehen lassen, dann Saft filtern, mit Zucker verrühren, bis dieser aufgelöst ist, in Flaschen füllen, mit einem Mulläppchen verschließen. Möglichst in einem kühlen Raum zubereiten.	
Himbeeren	1 1/2 kg	1/2 l	15 g	1000 g		
2. Saftbereitung (dampfensaften)						
	Zucker (Raffinade) auf 1 kg Obst Saft trinkfertig		auf 1 kg Obst Saft muß verdünnt werden		Entsaftungszeit in Min.	Bemerkungen
Äpfel	50 g		100 g		60-75	Den Zucker in das zerschnittene Obst einstreuen und einige Stunden ziehen lassen. Dann das gezuckerte Obst in ein Sieb einfüllen und in den Topf einhängen. Ein großes, nasses Pergamentpapier darüberbreiten, damit die Tropfen vom Deckel nicht in den Saft fallen. Den Topf auf den Herd setzen und das Wasser zum Kochen bringen. Die Dauer des Entsaftens wird vom Kochen an gerechnet. Der fertige Saft wird heiß mit einem in heißem Wasser gespülten Guß in heiße Flaschen gefüllt, die in einer Schüssel stehen. Den Saft etwas überlaufen lassen und sofort die Flaschen mit Gummikappen, die bis dahin in heißem Wasser lagen, schließen.
Aprikosen	50 g		100 g		45-60	
Kirschen	50 g		100 g		60-75	
Brombeeren	100 g		150-200 g		30-45	
Erdbeeren	30- 50 g		100 g		30	
Heidelbeeren	100 g		150-200 g		35-45	
Himbeeren	30- 50 g		100-150 g		30	
Holunderbeeren	90-100 g		200-250 g		30-45	
Johannisbeeren rot	150-200 g		200-250 g		45-60	
Johannisbeeren schwarz	150-200 g		200-250 g		45-60	
Süßkirschen	50 g		100 g		45	
Sauerkirschen	50-100 g		200 g		45	
Pflaumen	50-100 g		200 g		45	
Preißelbeeren	100 g		250 g		50-60	
Quitten	100 g		200 g		60-75	
Rhabarber	200 g		200 g		30-50	
Stachelbeeren reif	50-100 g		150-200 g		45-60	
Zwetschen	30- 50 g		100 g		45	
3. Saftbereitung (gekocht)						
	Zucker (Raffinade) auf 1 l Saft				Bemerkungen	
Brombeeren	400-450 g				Saft und Zucker etwa 10 Minuten kochen, heiß in Flaschen füllen und sofort verschließen – oder Flaschen im Wasserbad auf 75 Grad erhitzen, dann sofort heiß verschließen. Dazu langes Kochen die Gelierstoffe angreift, empfiehlt es sich, nur kleinere Saftmengen von etwa 2 l zu Gelee zu kochen. Die fehlende Säure kann durch Zugabe von dem Saft einer ganzen Zitrone auf 1 l Fruchtsaft ergänzt werden.	
Erdbeeren	400 g					
Heidelbeeren	500 g					
Hagebutten	250 g					
Himbeeren	400 g					
Holunderbeeren	500 g					
Johannisbeeren rot	500 g					
Johannisbeeren schwarz	500 g					
Kirschen süß	250 g					
Kirschen sauer	500 g					
Preißelbeeren	500-600 g					
Quitten	200-300 g					
Rhabarber	500-700 g					
Äpfel	200-300 g					

Gelee-Bereitung

Gelee-Bereitung (roh)	Zucker (Raffinade) auf 1 Liter Saft	Bemerkungen	
Johannisbeeren rot	1000 g	Den rohausgepreßten Saft erhitzen, nicht kochen, heiß über den Zucker gießen und so lange rühren bis alles erkaltet ist und fest wird. Nicht mehr als 1 Liter Saft auf einmal verarbeiten!	
Johannisbeeren schwarz	1000 g		
Schattenmorellen	1000 g		
Gelee-Bereitung (gekocht)	Zucker (Raffinade) auf 1 Liter Saft	Kochzeit	Bemerkungen
Brombeeren	1000 g	kurz aufwallen lassen, Gelierprobe machen	Während des Erhitzens den Zucker langsam einrühren, damit sich ein feines Gelee entwickelt. Der Zucker soll erst kurz vor dem Aufkochen vollständig eingestreut sein. Johannis- und Brombeergelee beim ersten Aufwallen vom Herd nehmen, abschäumen u. in kleine Gläser füllen. Apfel- und Quittengelee 5-10 Minuten weiterkochen lassen und dann die Gelierprobe machen. Hierzu etwas Saft auf einen kleinen Teller tropfen. Erstarrt er schnell, dann ist das Gelee gut. Fließt er auseinander, muß noch etwas länger gekocht werden. Noch heiß in heiße Gläser füllen.
Himbeeren*	1000 g	bis zur Gelierprobe	
Holunderbeeren**	1000 g	bis zur Gelierprobe	
Johannisbeeren rot	900-1000 g	bis zur Gelierprobe	
Johannisbeeren schwarz	500-750 g	bis zur Gelierprobe	
Stachelbeeren halbreif*	1000 g	bis zur Gelierprobe	
Äpfel halbreif	750-1000 g	bis zur Gelierprobe	
Quitten	750-1000 g	10 bis 20 Min. kochen, dann Gelierprobe	

*) Saft einer halben Zitrone zugeben. **) Saft einer ganzen Zitrone zugeben.

Marmeladen-Bereitung

Marmeladen-Bereitung (roh)	Zucker (Raffinade) auf 1 kg Obst	Zeit in Min.	Bemerkungen
Himbeeren	1000 g	60-90	Früchte gut verlesen, nicht waschen, Rührzeit in der Küchenmaschine kürzer.
Johannisbeeren rot	1000 g	60	Früchte waschen, gut abtropfen lassen, dann erst entstielen.
Johannisbeeren schwarz	1000 g	60	Früchte waschen, gut abtropfen lassen, dann erst entstielen.
Schattenmorellen	1000 g	60-75	Kirschen entsteinen.
Marmeladen-Bereitung (gekocht)	Zucker (Raffinade) auf 1 kg Obst	Bemerkungen	
Aprikosen	750 g	Das gereinigte, vorbereitete Obst zerkleinern. Für feine Konfitüre einen Teil der Früchte ganz lassen, z.B. Erdbeeren, Stachelbeeren, Sauerkirschen, Aprikosen. Das Obst wird so lange gekocht, bis genügend Flüssigkeit verdampft ist und die Masse dicklich wird. Dann wird der Zucker langsam eingerührt und die Marmelade noch eine halbe Stunde gekocht. Dann Marmeladenprobe, d.h. man läßt einen Tropfen Marmelade auf einem Teller erkalten, er muß sogleich erstarren und darf keinen Wasserring haben. Reichliche Zuckerzugabe läßt schnell gelieren und erhöht die Haltbarkeit.	
Brombeeren	750 g		
Erdbeeren	750 g		
Hagebutten	650-750 g		
Himbeeren	750 g		
Johannisbeeren rot	750-900 g		
Johannisbeeren schwarz	500-750 g		
Kirschen sauer	750 g		
Mehrfrucht (Rhabarber, Johannis-, Stachelbeeren usw.)	750 g		
Pflaumen	500-750 g		
Rhabarber	750-1000 g		
Stachelbeeren reif	750 g		

Konfitüre-Bereitung

Obstsorte	Zucker (Raffinade) auf 1 kg Obst	Bemerkungen
Brombeeren	1000 g	Zuckermenge mit wenig Wasser klar kochen, das vorbereitete Obst hineinschütten, wenn es weich ist, herausnehmen, Saft bis zur Gelierprobe einkochen und über das Obst füllen.
Erdbeeren	1000 g	
Himbeeren	1000 g	
Johannisbeeren	900-1000 g	
Aprikosen	1000 g	
Kirschen sauer	750-1000 g	
Mirabellen	750-1000 g	
Reineclauden	750-1000 g	

Hinweis: Marmeladen, Gelees und Konfitüren können auch mit einem **Geliermittel** zubereitet werden, dann ist die Kochzeit wesentlich kürzer. Zubereitung siehe Gebrauchsanweisungen auf den Packungen der Geliermittel.

Marmeladen-Bereitung

Rezepte für die Verwendung einer Normalflasche flüssigen Geliermittels

Obstsorte	Obst-Menge	Zucker-Raffinade	sonstige Zutaten	Zubereitung
Aprikosen	2 kg	2 kg	10 g Zitronensäure	Früchte waschen und auf Sieb gut abtropfen lassen; dann entstielen und entsteinen, Fruchtmenge genau abwägen, in kleine Stückchen schneiden und mit Holzstampfer gründlich zerdrücken oder durch die Fleischmaschine drehen. Im ausreichend großen Kochtopf (nur halb gefüllt) Fruchtbrei und vorgeschriebene Zuckermenge unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und vom Beginn des brausenden Kochens an nach der Uhr volle 10 Minuten (Rhabarber ausnahmsweise 15 Minuten) bei größter Hitze weiterkochen lassen. Erst dann eine Normalflasche flüssigen Geliermittels einrühren, noch 4-5 Sekunden aufwallen lassen, in Gläser füllen, sofort verschließen. Der Zusatz von kristallisierter Zitronensäure erfolgt – wenn vorgesehen – zusammen mit dem Zucker im Gegensatz zu Zitronensaft, der gleichzeitig mit dem Geliermittel untergerührt wird. Die Obstsorten können einzeln oder in beliebiger Mischung verwendet werden. Zweckmäßig nimmt man zu ausgesprochen süßen Früchten mehr säurehaltiges Obst.
Blaubeeren	2 kg	2 kg	—	
Brombeeren	2 kg	2 kg	—	
Erdbeeren	1 ³ / ₄ kg	1 ³ / ₄ kg	3 Eßl. Zitronensaft	
Heidelbeeren	2 kg	2 kg	—	
Himbeeren	2 kg	2 kg	3 Eßl. Zitronensaft	
Mirabellen	2 kg	2 kg	Saft einer Zitrone zu empfehlen	
Pfirsiche	2 kg	2 kg	Saft einer Zitrone zu empfehlen	
Pflaumen	2 kg	2 kg	Saft einer Zitrone zu empfehlen	
Reineclauden	2 kg	2 kg	Saft einer Zitrone zu empfehlen	
Rhabarber	1 ³ / ₄ kg	1 ³ / ₄ kg	3 Eßl. Zitronensaft	
dunkle Sauerkirschen (Schattenmorellen)	1 ³ / ₄ kg	1 ³ / ₄ kg	—	
helle Sauerkirschen (Glaskirschen)	1 ³ / ₄ kg	1 ³ / ₄ kg	10 g Zitronensäure	
Bkirschen	1 ³ / ₄ kg	1 ³ / ₄ kg	10 g Zitronensäure	
Weiße Stachelbeeren	2 kg	2 kg	—	
Waldbeeren	2 kg	2 kg	—	
Zwetschgen	2 kg	2 kg	Saft einer Zitrone zu empfehlen	

Konfitüren-Bereitung

Rezepte für die Verwendung einer Normalflasche flüssigen Geliermittels

Obstsorte	Obst-Menge	Zucker (Raffinade)	sonstige Zutaten	Zubereitung
Aprikosen	1 ³ / ₄ kg	1 ³ / ₄ kg	5 g krist. Zitronensäure; bei späten oder wenig sauren Früchten 10 g Zitronensäure	Früchte waschen, entstielen, entsteinen; angegebene Fruchtmenge genau abwägen. Die Hälfte der Fruchtmenge je nach Größe in 2 bis 4 Teile zerschneiden. Die andere Hälfte vollkommen zerkleinern. Nach Möglichkeit Früchte mit einem Teil oder der ganzen Zuckermenge einzuckern und über Nacht stehen lassen, damit der Zucker in die Fruchtstücke eindringen kann, was die Gelierung erleichtert. Am folgenden Tage Fruchtmenge mit der ganzen Zuckermenge im ausreichend großen Kochtopf (nur halb gefüllt) unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Weitere Zubereitung gemäß Kochvorgang unter „Marmeladen-Bereitung“.
Erdbeeren	1 ¹ / ₂ kg	1.625 kg	5 g krist. Zitronensäure	
Mirabellen	1 ³ / ₄ kg	1 ³ / ₄ kg	Saft einer Zitrone oder 5 g krist. Zitronensäure	
Pfirsiche	1 ³ / ₄ kg	1 ³ / ₄ kg	5 g krist. Zitronensäure bei späten oder wenig sauren Früchten 10 g Zitronensäure	
Pflaumen oder Zwetschgen	1 ³ / ₄ kg	1 ³ / ₄ kg	5 g krist. Zitronensäure bei späten oder wenig sauren Früchten 10 g Zitronensäure	
Reineclauden	1 ³ / ₄ kg	1 ³ / ₄ kg	Saft einer Zitrone oder 5 g krist. Zitronensäure	
dunkle Sauerkirschen (Schattenmorellen)	1 ¹ / ₂ kg	1 ¹ / ₂ kg	-	
helle Sauerkirschen (Glaskirschen)	1 ¹ / ₂ kg	1 ¹ / ₂ kg	10 g krist. Zitronensäure	
Süßkirschen	1 ¹ / ₂ kg	1 ¹ / ₂ kg	10 g krist. Zitronensäure	

Gelee-Bereitung

Rezepte für die Verwendung einer Normalflasche flüssigen Geliermittels

Obstsorte	Saft-menge	Zucker (Raffinade)	sonstige Zutaten	Zubereitung
Äpfel	1 ¹ / ₂ l	1 ³ / ₄ kg	bei späten oder wenig sauren Äpfeln: 5 g krist. Zitronensäure	Im ausreichend großen Kochtopf (nur halb gefüllt) angegebene Saft- und Zuckermenge unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und vom Beginn des brausenden Kochens an nach der Uhr volle 10 Minuten bei möglichst großer Hitze weiter kochen lassen. Erst dann eine Normalflasche flüssigen Geliermittels einrühren, noch 4-5 Sekunden aufwallen lassen, in Gläser füllen, sofort mit Einmach-Cellophan verschließen. Der Zusatz von kristallisierter Zitronensäure erfolgt - wenn vorgesehen - zusammen mit dem Zucker, im Gegensatz zu Zitronensaft, der gleichzeitig mit dem Geliermittel untergerührt
Brombeeren	1 ¹ / ₂ l	1 ³ / ₄ kg	-	
Erdbeeren	1 ¹ / ₄ l	1 ¹ / ₂ kg	3 Eßl. Zitronensaft oder 5 g krist. Zitronensäure	
Heidelbeeren (Blaubeeren)	1 ¹ / ₄ l	1 ¹ / ₂ kg	-	
Himbeeren	1 ¹ / ₄ l	1 ¹ / ₂ kg	5 g krist. Zitronensäure	
Holunderbeeren	1 ¹ / ₄ l	1 ¹ / ₂ kg	25 g krist. Zitronensäure	
Holunderbeer - Apfel				
3/4 l Holunderbeersaft				
1/2 l Apfelsaft - zusammen:	1 ¹ / ₄ l	1 ¹ / ₂ kg	6 Eßlöffel Zitronensaft oder 10 g krist. Zitronensäure	
Johannisbeeren (rote oder schwarze)	2 l	2.375 kg	-	
Pflaumen oder Zwetschgen	1 ¹ / ₄ l	1 ¹ / ₂ kg	-	
Quitten	1 ¹ / ₄ l	1 ¹ / ₂ kg	-	
dunkle Sauerkirschen (Schattenmorellen)	1 ¹ / ₄ l	1 ¹ / ₂ kg	-	
helle Sauerkirschen (Glaskirschen)	1 ¹ / ₄ l	1 ¹ / ₂ kg	10 g krist. Zitronensäure	
Süßkirschen	1 ¹ / ₄ l	1 ¹ / ₂ kg	10 g krist. Zitronensäure	
Stachelbeeren	1 ¹ / ₂ l	1 ³ / ₄ kg	-	
Weintrauben	1 ¹ / ₄ l	1 ¹ / ₂ kg	-	

Marmeladen-Rezepte für Winter und Frühjahr

Rezepte für die Verwendung einer Normalflasche flüssigen Geliermittels

Obstsorte	Obstmenge	Zucker (Raffinade)	sonstige Zutaten
Apfelsinen (Orangen)	1 kg	1 3/4 kg	1 Liter Wasser 10 g krist. Zitronensäure
Zitronen	1 kg	2 kg	1 1/4 Liter Wasser
Grapefruits (Pampelmusen)	1 kg	2 kg	1 1/4 Liter Wasser, 5 g krist. Zitronensäure

Zubereitung

Alle Früchte heiß waschen und gut abtrocknen. Von der Hälfte der Fruchtmenge gelbe Schale dünn abschälen, in ganz feine Streifchen zerschneiden und mit angegebener Wassermenge sowie 1/2 Pfund Zucker 15 Minuten vorkochen. – Inneren weißen Pelz der geschälten Früchte sowie ganze Schale aller restlichen Früchte entfernen und nicht mitverwenden. Früchte zerschneiden (Kerne entfernen) und durch Fleischmaschine drehen. Das zerkleinerte Fruchtfleisch zu den vorgekochten Schalen geben (einschließlich Wasser) und unter Zugabe der restlichen Zuckermenge (bei Apfelsinen und Grapefruits, angegebene Menge kristallisierte Zitronensäure beifügen) im ausreichend großen Kochtopf (nur halb gefüllt) unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Vom Beginn des brausenden Kochens volle 10 Minuten bei größter Hitze weiterkochen, nach dieser Zeit eine Normalflasche flüssigen Geliermittels einrühren, 4 bis 5 Sekunden aufwallen lassen, in Gläser füllen und sofort verschließen.



Zucker hält
die Früchte
jung



Nimm stets

SÜDZUCKER



SÜDDEUTSCHE ZUCKER-AKTIENGESELLSCHAFT MANNHEIM

mit den Werken:

**GROSS-GERAU HEILBRONN OFFSTEIN PLATTLING RAIN/LECH
REGENSBURG STUTTGART WAGHÄUSEL WORMS ZÜTTINGEN**

