



WIENER
ZUCKER®


SOMMER IM GLAS

Einkochtipps

VORBEREITUNG

- Früchte immer brutto (unvorbereitet) wiegen.
- Nicht mehr als 2 kg Früchte auf einmal verarbeiten.
- Früchte haben einen unterschiedlichen Pektingehalt und neigen mehr oder weniger stark zum Gelieren (hängt auch von der Säure und Saftigkeit einer Frucht ab).
- Die vorbereiteten Früchte können mit Wiener Gelierzucker verrührt, über Nacht kühl gestellt und am nächsten Tag weiterverarbeitet werden. Wiener Gelierzucker immer in die kalte Fruchtmasse rühren.
- Gläser und Deckel vorab im Ofen oder Kochtopf sterilisieren. Nach dem Kochen die Marmelade sofort abgefüllen.

VERARBEITUNG

- Um das optimale Mischverhältnis von Zucker, Pektin und Zitronensäure beizubehalten, ist es wichtig, immer die ganze Packung zu verwenden.
- Wiener Gelierzucker vor allem bei pürierten Früchten so rasch wie möglich unterrühren (Zucker wirkt konservierend). Die Frucht-Gelierzucker Masse aufkochen und 4 Minuten unter ständigem Rühren kochen (beim Bio Gelierzucker 4-6 Minuten). Die Marmelade auf keinen Fall zu lange kochen, da sonst das Pektin zerstört wird und die Marmelade nicht mehr fest wird.
- Für die Gelierprobe einige Tropfen des Einkochten auf einen kalten, glatten Teller geben. Wird diese Probe beim Erkalten fest, ist die Marmelade fertig.
- Marmelade kühl und dunkel lagern (um Farbveränderungen zu vermeiden).

1:1 1 kg Wiener Gelierzucker & 1 kg Obst.

2:1 500 g Wiener Gelierzucker & 1 kg Obst.

3:1 500 g Wiener Gelierzucker & 1,5 kg Obst.



WIENER GELIERZUCKER 3:1

Feinkristallzucker, Pektin und Zitronensäure im richtigen Verhältnis gemischt bewirken die Gelierung und Konservierung. Im Verhältnis 3:1 verarbeitet, ergibt das eine fruchtige, sehr leichte Marmelade und Konfitüre.



WIENER BIO GELIERZUCKER 2:1

Wiener Bio Kristallzucker ist mit dem Geliermittel Pektin im richtigen Verhältnis abgemischt - für leichte, fruchtige Marmeladen in Bio-Qualität. Die Produktion unterliegt einem strengen Kontrollsystem vom Anbau bis zum Endprodukt.



WIENER GELIERZUCKER 2:1

Feinkristallzucker, Pektin und Zitronensäure im richtigen Verhältnis gemischt, bewirken die Gelierung und Konservierung. Obst im Verhältnis 2:1 verarbeitet, ergibt eine leichte, weniger süße Marmelade.



WIENER GELIERZUCKER 1:1

Pro 1-kg-Packung Wiener Gelierzucker 1:1 werden 1 kg Früchte verarbeitet. Somit gelingen auch Marmeladen aus weniger süßen Früchten oder Gelees aus frischem Fruchtsaft perfekt.



WIENER SIRUPZUCKER FÜR BEEREN & STEINOBST

Feinkristallzucker, Pektin und Zitronensäure im richtigen Verhältnis gemischt, verhindert das zu starke Gelieren des fruchteigenen Pektins.



WIENER SIRUPZUCKER FÜR HOLUNDERBLÜTEN & KRÄUTER

Mit Zitronensäure im richtigen Verhältnis gemischt, perfekt für die schnelle und einfache Zubereitung von Sirupen aus Holunderblüten & Kräutern.

Erdbeer-Basilikum

MARMELADE

ZUTATEN FÜR 6 GLÄSER À 200 ML

- 1 kg Erdbeeren aus kontrolliert biologischem Anbau
- Saft einer Bio-Zitrone
- 500 g Wiener Bio-Gelierzucker 2:1
- 2 EL gehackte Basilikumblätter aus kontrolliert biologischem Anbau

ZUBEREITUNG

1. Die Erdbeeren waschen, Blätter und Stielansatz entfernen, vierteln und in einen Topf geben.
2. Zitronensaft und Gelierzucker dazugeben und gut vermischen. Zugedeckt mindestens 2 Stunden kühlstellen.
3. Die Masse mithilfe eines Pürierstabes pürieren und aufkochen lassen. 4 Minuten unter ständigem Rühren sprudelnd kochen. Gelierprobe machen. Geliert die Marmelade noch nicht, 1-2 Minuten weiterkochen.
4. Die gehackten Basilikumblätter unterrühren.
5. Sofort in vorbereitete, sterile Gläser füllen und gut verschließen.

Tipp: Die Marmelade mit einer Prise grünem Pfeffer verfeinern.

Wer die feinen Kerne der Erdbeeren nicht mag, gießt das Erdbeerpüree vor der Weiterverarbeitung durch ein Haarsieb.





Erdbeer SIRUP

ZUTATEN FÜR 1,5 L

- 1 kg Erdbeeren
- 1/2 l Wasser
- 1 kg Wiener Sirupzucker für Beeren und Steinobst

ZUBEREITUNG

1. Erdbeeren waschen, von den Stielen befreien, mit dem Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und 5-10 Minuten kochen lassen. Die ausgekühlte Erdbeermasse mit Wiener Sirupzucker für Beeren vermengen und über Nacht kühl stellen.
2. Saft auspressen und durch ein feines Sieb abseihen. Sirup aufkochen, 3 Minuten kochen lassen und heiß in sterile Flaschen füllen. Gut verschließen und kühl lagern.

ZUBEREITUNG MIT DEM DAMPFENSAFTER

1. Wer einen Dampfsafter besitzt, kann diesen Erdbeersirup noch einfacher und vitaminschonender zubereiten. Die Erdbeeren waschen und zerdrücken. Mit Sirupzucker vermengen und über Nacht kühl stellen. Dafür die Erdbeer-Sirupzucker-Mischung in den Dampfsafter geben, Wasser einfüllen und laut Geräteanleitung entsaften.
2. Erdbeersirup in sterile Flaschen füllen, gut verschließen und kühl lagern. Für eine längere Haltbarkeit den Sirup vor dem Abfüllen 3 Minuten kochen. Nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern und rasch verbrauchen.

Verdünnung: 1 Teil Sirup + 6 Teile Wasser.

Erdbeer-Chili-Pfeffer

KONFITÜRE

ZUTATEN FÜR 6 GLÄSER À 200 ML

- 1 kg Erdbeeren
- 1 kleine getrocknete Chilischote
- 1 TL frisch geriebener Ingwer
- 500 g Wiener Bio Gelierzucker 2:1
- 1 TL grob gemahlener schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen und entstielen. Die Hälfte davon mit dem Stabmixer pürieren, restliche Erdbeeren in Stücke schneiden und dazugeben. Die Chilischote putzen und von den Kernen befreien. Fein gehackt mit dem Ingwer zu den Erdbeeren geben.
2. Alles mit Wiener Gelierzucker vermengen und unter Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen. Gelierprobe machen und mit gemahlenem Pfeffer würzen.
3. Noch heiß in Gläser füllen und gut verschließen.





Anstelle eines Mulltuches kann auch ein Passiersieb oder die „Flotte Lotte“ verwendet werden.

Beeren SIRUP

ZUTATEN FÜR 1,5 L

250 g Heidelbeeren
250 g Himbeeren
250 g Erdbeeren
250 g Ribiseln, abgerebelt
500 ml Wasser
Saft einer Zitrone

1 kg Wiener Sirupzucker für Beeren und Steinobst

ZUBEREITUNG

1. Die Beeren waschen und gut abtropfen lassen. Mit dem Wasser in einen Topf geben und 8-10 Minuten bei öfterem Umrühren köcheln lassen.
2. Die ausgekühlte Beeren-Masse mit Zitronensaft und Sirupzucker vermengen. Zugedeckt über Nacht an einem kühlen Ort ziehen lassen.
3. Danach die Mischung durch ein mit einem Mulltuch ausgelegtem Sieb in einen hohen Topf seihen. Das Mulltuch gut auspressen. Den Sirup aufkochen und ungefähr 3 Minuten köcheln lassen.
4. Sofort in vorbereitete, sterile Flaschen füllen und verschließen. Kühl und dunkel lagern. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und rasch verbrauchen. Der Sirup kann als Erfrischungsgetränk und auch als Zutat einer Beeren-Bowle oder zur Verfeinerung von Tee und Beerenpunsch verwendet werden.

Verdünnung: 1 Teil Sirup + 6 Teile Wasser.

Beeren BOWLE

ZUTATEN FÜR CA. 3 L

- 200 g Heidelbeeren
- 150 g trocken verlesene Himbeeren
- 200 g Erdbeeren
- 150 g abgerebelte Ribisel
- Saft von 2 Zitronen
- 50 g Wiener Feinkristallzucker
- ein paar Zweige Zitronenmelisse oder Minze
- ¼ l Beerensirup
- 1 ½ l Mineralwasser, eisgekühlt
- 0,75 l trockener Sekt, eisgekühlt
- einige Zweige Zitronenmelisse oder Minze

ZUBEREITUNG

1. Die vorbereiteten Beeren in ein Bowlengefäß geben.
2. Den Zitronensaft darauf träufeln, Zucker dazugeben, und die Zutaten vorsichtig vermengen. Zitronenmelisse oder Minze dazugeben und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.
3. Den Beerensirup auf die Beeren gießen.
4. Mit Mineralwasser und Sekt aufgießen.



Scharfes Erdbeer KETCHUP

ZUTATEN FÜR ½ L

½ kg frische Erdbeeren, 2-3 Knoblauchzehen,
10 g frischer Ingwer, 1 Chilischote, 2 EL Olivenöl,
50 g Wiener Gelbzucker, 70 ml Pizzasauce,
2 EL Worcestershire Sauce, 2 EL Sojasauce, 1 TL Dijon-Senf,
3 EL Ahornsirup (oder 2 EL Honig), 2 EL Balsamico Essig,
1 TL geräuchertes Paprikapulver, 1 getrocknete Chilischote

ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Erdbeeren putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Danach halbieren und mit der Schnittseite nach unten auf das Backpapier legen. Für ca. 15 Minuten ins Backrohr geben.
2. Den klein geschnittenen Knoblauch und Ingwer sowie die entkernte, kleingeschnittene Chilischote in das erhitzte Olivenöl geben und anrösten. Die Erdbeeren samt Saft unter Rühren dazugeben. Nach und nach Gelbzucker, Saucen und alle weiteren Zutaten dazugeben, gut umrühren und ungefähr 5 Minuten köcheln lassen. Die Masse mithilfe eines Stabmixers pürieren und weitere 15-20 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Immer wieder umrühren.
3. Nach Belieben zum Schluss eine (oder auch mehr) getrocknete, entkernte, kleingeschnittene Chilischote dazugeben und noch einige Minuten unter Rühren köcheln lassen.
4. Das Ketchup heiß in vorbereitete, sterile Gläser füllen und gut verschließen. Im Kühlschrank gelagert ist das Ketchup einige Wochen haltbar.



Harmoniert gut mit gegrilltem
Geflügel und Grillkäse.

Entdecken
Sie viele weitere
praktische Helfer
aus unserem
Online-Shop:
[wiener-zucker.at/
shop/](http://wiener-zucker.at/shop/)

REZEPTBUCH EINKOCHEN

57 saisonale Rezepte für fruchtige
und pikante Köstlichkeiten im Glas.

MYREX EINKOCHGLÄSER

6 Stück Einkochgläser à 210 ml
mit Deep-Twist-Off-Deckel

ETIKETTENBLOCK

100 Etiketten zum
Selbstbeschriften



WIENER
ZUCKER[®]



www.wiener-zucker.at

