

# Kochstudio 22.06.2015

**„Einmachzeit – köstliche Marmeladen,  
selbstgemacht“**

## **Unsere Rezeptideen für Sie:**

Rhabarbergelee mit Holunderblüten

Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre

Himbeergelee mit Creme de Cassis

Aprikosenkonfitüre mit Bourbonvanille

Erdbeer-Chutney

Hefezopf

Weitere Rezeptideen finden Sie auch im  
Internet unter [www.swk.de/kochstudio](http://www.swk.de/kochstudio)



# Rhabarbergelee mit Holunderblüten

---

Am Vortag

1 kg Rhabarber putzen und in kleine Stückchen schneiden, knapp mit Wasser bedecken und zum Kochen bringen.  
10 min köcheln, dann eine Nacht ziehen lassen.

Am nächsten Tag den Rhabarber mit dem Saft durch ein Sieb gießen und sehr gut ausdrücken.

750ml Rhabarbersaft abmessen, mit

1 kg Gelierzucker 1:1 zum Kochen bringen

4 Holunderblüten-Dolden abzupfen und die Blüten unter die kochende Masse rühren.

Gelee in saubere Gläser füllen, noch heiß verschließen und während des Erkaltens immer mal wieder umdrehen.

# Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre

---

Am Vortag

850g Rhabarber putzen und in Stückchen schneiden.

750g Erdbeeren putzen, halbieren und mit dem Rhabarber in eine Schüssel geben,  
mit

750g Gelierzucker 1:1 und  
375g Gelierzucker 2:1 vermischen.

Am nächsten Tag unter Rühren zum Kochen bringen,  
1 TL Zitronensäure hinzufügen  
4 min sprudelnd kochen lassen, dann die Konfitüre in vorbereitete Gläser füllen und sofort verschließen.

# Himbeergelee mit Creme de Cassis

---

		Am Vorabend
1500g	Himbeeren (frisch oder TK)	in eine Schüssel geben, mit
750 g	Gelierzucker 1:1	und
375 g	Gelierzucker 2:1	vermischen.
		Am nächsten Tag die Himbeeren zum Kochen bringen, nach 1 Minute vom Herd ziehen und durch ein Sieb oder die „Flotte Lotte“ passieren, dabei möglichst viel Fruchtmark gewinnen. Die passierte Fruchtmasse erneut zum Kochen bringen
150 ml	Creme de Cassis	und
1 TL	Zitronensäure	unterrühren. Nach 3 Minuten Kochzeit, das Gelee in vorbereitete Gläser füllen und verschließen.

# Aprikosenkonfitüre mit Bourbonvanille

---

1500 g	Aprikosen	Am Vorabend entsteinen und vierteln, in eine Schüssel geben.
750 g	Gelierzucker 1:1	und mit den Aprikosen mischen.
375 g	Gelierzucker 2:1	
1	Vanilleschote	der Länge nach aufschneiden, das Mark heraus schaben und beides unter die Aprikosen rühren
		Am nächsten Tag die Aprikosenkonfitüre zum Kochen bringen, 4 Minuten unter Rühren kochen lassen
1	TL Zitronensäure	hinzufügen, die Vanilleschote entfernen und die Konfitüre heiß in vorbereitete Gläser füllen.

# Erdbeer-Chutney

---

## Am Vortag

750 g	Erdbeeren	verlesen, halbieren und mit
250 g	Gelierzucker 2:1	vermischen
50 g	getrocknete Mangos	sehr fein würfeln und zu den Erdbeeren geben.
100 g	Schalotten	fein würfeln
30 g	Ingwer	dünn schälen und fein hacken.
1	Chilischote	halbieren, entkernen und ebenfalls fein hacken ,Schalotten, Chili und Ingwer mit
125 ml	Weißweinessig	in einem kleinen Topf zugedeckt aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen
8	Kardamom-Kapseln	zerdrücken und die Samen aus den Kapseln lösen.
1 TL	Bockshorn-Kleesamen	
1 TL	Koriander-samen	
1 TL	Kreuzkümmel-Samen	Alle Samen sehr fein mahlen.
		Die Erdbeeren zusammen mit der Schalotten-Mischung und den Gewürzen zum Kochen bringen, 4 Minuten kochen lassen, mit
1 TL	Salz	abschmecken.
		Chutney heiß in vorbereitete Gläser füllen und mindestens 1 Woche durchziehen lassen.

# Hefezopf

---

240 ml	Milch	leicht erwärmen
30 g	frische Hefe	in eine Schüssel bröseln und
1 Prise	Zucker	zugeben.
100 g	Mehl	Die Hälfte der Milch zugießen und mit
		gut verkneten. Den Teig zu einer Kugel
		formen und abgedeckt
		15 Minuten gehen lassen.
400 g	Mehl	
80 g	Zucker	
2	Eier	
1 TL	Zitronenabrieb	
2 TL	Vanillezucker	
½ TL	Salz	in eine große Schüssel geben.
		Den Teigansatz dazugeben und
		miteinander verkneten.
		Die restl. Milch zugießen und den Teig
		weitere 10 Minuten kneten, bis er sich von
		der Schüssel löst. Dann
100 g	Butter	zugeben und wiederum kneten, bis ein
		homogener Teig entstanden ist. Teig
		zugedeckt noch eine Stunde gehen lassen.
		Den Teig in 6 Stücke schneiden, diese zu
		Rollen formen und jeweils 3 Rollen zu
		einem Zopf flechten.
		Nochmals 15 Minuten gehen lassen.
1	Ei	verquirlen und die Hefezöpfe damit
		bestreichen
20 g	gehobelte Mandeln	aufstreuen.
		Hefezöpfe bei 180 Grad ca.25 Minuten
		goldgelb backen