

Schulgartentipp aus der Schlossbergschule

Im Winter wärmt nichts besser, als zu backen oder eine Winterkonfitüre herzustellen!

Selbstgemachtes Wintergelee

Du brauchst:

3 Orangen mit unbehandelter Schale, 1 l (selbstgemachter) Apfelsaft oder Traubensaft, eine Zimtstange, 4 Nelken und ein Päckchen 2:1 Gelierzucker
drei leere heiß ausgespülte Marmeladengläser mit Deckel

So wird's gemacht:

Presse die 3 Orangen aus und fülle den Saft in einen Literbecher!

Fülle nun so viel Apfelsaft (gelbes Gelee) oder Traubensaft (rotes Gelee) dazu, bis du 750 ml Saft im Becher hast!

Schütte den Saft in einen Topf und gib eine ausgepresste Orangenschale, die Zimtstange und die 4 Nelken dazu!

Bringe alles auf dem Herd unter Rühren (Schneebeesen) zum Kochen. Aber Achtung: Zieh den Topf sofort von der heißen Herdplatte, sobald es blubbert! Du musst die Schale und die Gewürze mit einem Sieb herausfischen, sonst wird das Gelee bitter!!!

Rühre nun den Gelierzucker in den Saft und koche alles nochmals auf. Sobald es dieses Mal blubbert, stellst du die Temperatur ein wenig zurück und rührst unter Blubbern noch 4 Minuten weiter (Vorsicht, dass am Topfboden nichts anbrennt 😊!).

Dann füllst du das Gelee vorsichtig in die heiß ausgespülten Gläser. Fülle sie bis zum Rand und verschließe jedes Glas sofort fest mit dem passenden noch heißen Deckel! Benutze dafür ein Tuch und einen Topflappen.

Stelle die Gläser mit einem Topflappen auf ein sauberes Geschirrtuch und hülle sie damit ein (sie kühlen dann langsam und gleichmäßig ab)!

Am nächsten Tag kannst du die Gläser sauber abwischen und ein schönes Etikett mit dem Namen und dem Einfülldatum auf das Glas kleben!

*Einen guten Appetit
wünscht euch
Frau Pyka!*

