

Der herbstliche Überfluss an Früchten bietet das Konservieren an. Hier zwei Vorschläge:

Pflaumenmarmelade



Pflaumen entsteinen und pürieren. Mit Vanillezucker, etwas Zimt und geriebenem Muskat würzen und kalt mit Einmachzucker 2:1 vermischen. Nach Vorschrift kochen und in Gläser füllen.

Quittengelee



Quitten mit einem Tuch gründlich abreiben und in Stücke schneiden. Eine aufgeschnittene Vanilleschote und Ingwerscheiben dazu legen. Knapp mit Wasser bedeckt weichkochen. Den Saft durch ein feines Sieb ablaufen lassen und mit Einmachzucker 2:1 nach Vorschrift kalt vermischen. Eine Minute sprudelnd kochen und in Gläser füllen.

Ein gutes Gelingen wünscht Ihre

UWA

Holger Spanehl *Ralph Otto*
(Pressereferent) (Schriftführer)
für den Inhalt auch verantwortlich

Ammersbek, im November 2012