







REZEPTTITEL

Erdbeer-Chia-Marmelade mit Ziegenkäse

FÜR

Marmelade für 1 kleines Glas & Ziegen-Frischkäse ausreichend für 4 Brotscheiben



AUS DEM FEATURE

Blogger-Jam-Special

KONTRIBUTOR

Agnes

www.cashew-kitchen.com

SISTERMAG N°26

ZUTATEN

- 1 1/4 Tassen aufgetaute oder frische Erdbeeren
- 1 1/2 FL Chia-Samen
- 1 EL Balsamico Essig
- 1-2 EL Ahornsirup oder anderen, flüssigen Süßstoff
- 100 g Frischkäse, bspw. Philadelphia
- 70 g weicher Ziegenkäse
- Serviervorschlag: Sauerteigbrot, frische Erdbeeren, frisches Basilikum

ZUBEREITUNG

- Zerdrücke die Erdbeeren und mische sie mit ChiaSamen, Balsamico Essig und Ahornsirup. Rühre die Masse während der ersten 5 Minuten gelegentlich um, während die Samen quellen. Fülle die Marmelade in ein Marmeladenglas um.
- Vermenge den Ziegenkäse (ich verwende einen weichen, streichfähigen) mit dem Frischkäse, bis eine einheitliche Masse entsteht.
 Verwende dabei etwa zwei Drittel Frischkäse und ein Drittel Ziegenkäse.
- 3. Serviere den Ziegen-Frischkäse auf deinem liebsten Sauerteigbrot mit einem großzügigen Tropfen Erdbeer-Chia-Marmelade, frischen Erdbeeren und Basilikum









REZEPTTITEL

Lemon Curd

FÜR

für 2-3 kleine Gläser



AUS DEM FEATURE

Blogger-Jam-Special

KONTRIBUTOR

Simone

www.s-kueche.com

SISTERMAG N°26

ZUTATEN

1100 g Butter

110 g Zucker

2 Bio-Eier Gr. L

1 Eigelb

Saft und Schale von 4 unbehandelten Zitronen (bei mir 200 g Saft)

ZUBEREITUNG

- Die Zutaten über einem Wasserbad so lange schlagen, bis die Masse dicklich, cremig und hellgelb wird - das ist eigentlich schon alles. Wenn das Curd einen Löffelrücken bedeckt, ist es fertig. Das kann allerdings 20-30 Minuten dauern.
- Das Wasser sollte nur simmern und die Schüssel nicht im Wasser liegen, dann klappt es und das Ei stockt nicht, solange man ständig rührt.
- 3. Für meine Eiscreme passiere ich das Curd durch ein Sieb. Das ist nicht in jedem Fall nötig, mich stören dort aber die Zitronenzesten, die haben ihre Aufgabe ja schon erledigt.

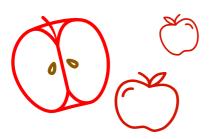
Im Thermomix:

 Zucker und Zesten 10Sek./Stufe10 pulverisieren. Restliche Zutaten hinzufügen und 20 Min./90°C/Stufe 2 ohne Messbecher garen.



FORTSETZUNG

- 2. Sollte das Curd noch nicht angedickt sein, einfach noch 10 Minuten weiter köcheln. Anschließend 20 Sek./Stufe 4 mixen.
- 3. Das Curd dickt kühl gestellt noch reichlich nach, das Lemon Curd auf meinen Fotos kommt bereits aus dem Kühlschrank.









REZEPTTITEL

Bratapfel MarmeladePfirsich Melba Marmelade FÜR

4 Gläser



AUS DEM FEATURE

Blogger-Jam-Special

KONTRIBUTOR

Andrea

www.zimtkeksundapfeltarte.com

SISTERMAG N°26

ZUTATEN

750 g säuerliche Äpfel

250 ml Apfelsaft

500 g Gelierzucker 2:1

2 FL Zucker

Saft von 1 Zitrone

3 Zimtstangen

2 Sternanis

1 fingernagelgroßes Stück Ingwer (fein gerieben)

1/2 TL reine Vanille, gemahlen (oder eine ganze ausgekratzte Vanilleschotel

2-3 Tropfen Bittermandelöl

75 g gehackte Mandeln

ZUBEREITUNG

- Äpfel schälen, entkernen und klein schneiden. Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, mit Apfelsaft ablöschen und die Äpfel zugeben.
- 2. Anschließend die Gewürze zufügen und das Ganze etwa 15 Minuten leise köcheln, damit die Äpfel weich werden. (Solltet Ihr keinen Ingwer mögen, lasst ihn einfach weg.)
- Den Gelierzucker zufügen und die Marmelade für 2-3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die Mandeln inzwischen in einer fettfreien Pfanne goldbraun rösten.
- 4. Die Marmelade vom Herd nehmen und die Mandeln unterrühren. Selbstverständlich ist jedem selbst überlassen, wie er die Marmelade mag und Ihr könnt daher die Gewürze variieren. Je mehr Bittermandel, desto mehr schmeckt die Marmelade nach Marzipan.



FORTSETZUNG

Würzt einfach nach Eurem Geschmack.

- 5. Die Bratapfel-Marmelade noch heiß in die vorbereiteten und ausgespülten Gläser füllen.
- Dabei Sternanis und Zimtstange entfernen. Sofort verschließen und für ein paar Minuten auf den Kopf stellen, so entsteht ein Vakuum.



REZEPTTITE!

Pfirsich Melba Marmelade

FÜR

3 kleine Gläser



AUS DEM FEATURE

Blogger-Jam-Special

KONTRIBUTOR

Jeanny

www.zuckerzimtundliebe.de

SISTERMAG N°26

ZUTATEN

500 g Gelierzucker 2:1

600 g süße reife Pfirsiche (das sind ca. 5 kleine Pfirsiche)

1 Vanilleschote

500 g frische Himbeeren

ZUBEREITUNG

- Zwei große Töpfe bereitstellen, ebenso drei sterilisierte kleine Twist-Off-Einmachgläser (oder ein großes, so wie ich es wählte). Einen Teller in den Kühlschrank stellen, den benötigen wir später, um zu testen, ob die Marmelade bereits ausreichend geliert ist.
- 2. Zunächst die Pfirsichmarmelade zubereiten. Hierfür die Pfirsiche häuten (entweder durch Übergießen mit heißem Wasser und Häuten oder durch einfaches Schälen mit dem Sparschäler, was meine bevorzugte Methode ist), entsteinen und in kleinere Stücke schneiden. In einen der Töpfe geben, ebenso 250 g des Gelierzuckers. Die Vanilleschote aufschlitzen, das Mark entfernen und gemeinsam mit der jetzt ausgeschabten Schote zur Pfirsich-Zucker-Mixtur in den Topf geben. Alles gut vermengen, zum Kochen bringen und ca. 4-5 Minuten lang kochen. Mithilfe eines Teelöffels 1-2 Teelöffel von der Marmelade auf den ge-



FORTSETZUNG

kühlten Teller geben. Geliert sie nach 1-2 Minuten, ist sie perfekt. Die Vanilleschote herausfischen und die Marmelade eventuell mit einem Pürierstab feiner pürieren, je nach Gusto. Bis zur Hälfte in die Einmachgläser (oder ein großes Einmachglas) füllen. Das funktioniert am allerbesten mit einem Trichter und ca. 15 Minuten abkühlen lassen. Stürzen wie bei herkömmlicher Marmeladenherstellung ist hier leider nicht.

3. Im zweiten Topf nun Himbeeren und den restlichen Gelierzucker mischen, zum Kochen bringen und ebenso 4-5 Minuten kochen. Dann den Geliertest machen und ganz vorsichtig esslöffelweise auf die Pfirsichmarmelade geben. Ich finde es nicht schlimm, wenn sich die Marmeladen leicht mischen, es muß also nicht allzu perfekt sein. Auch jetzt nicht stürzen, sondern die Gläser mit einem Twist-Off-Deckel verschließen. Leicht abkühlen lassen und am besten im Kühlschrank aufbewahren, dann innerhalb weniger Wochen aufbrauchen.