

Frischkäsetraum

- 200g Frischkäse
- 1El Creme fraiche
- 1 Prise Salz,
Zitronensaft, Curry
- ½ rote Paprikaschote gehackt
- 50g getrocknete, gehackte Tomate
aus dem Glas
- 2 EL fein gehacktes Basilikum
- 50 g Pinien- oder Sonnenblumenkerne

Kerne fein gehackt und
in einer Pfanne trocken rösten.
Alle Zutaten gut mit einander vermischen.
Hält sich im Kühlschrank mehrere Tage.

Apfel- Zwiebelbutter:

- 125g Butter schaumig schlagen
- 200g Tomatenmark unterrühren
- 2 Möhren sehr fein reiben
- 1 Zwiebel sehr fein würfeln
- 1 Apfel sehr fein reiben

Alles mischen und mit Kräutersalz und
Paprikapulver nach Geschmack würzen.



KreislandFrauenverband Zollernalb
im Kreisbauernverband Zollernalb e. V.
Postfach 10 11 20
72371 Hechingen
www.landfrauen-zollernalb.de
E-Mail: info@landfrauen-zollernalb.de

**Ihre Ansprechpartnerinnen in Balingen und
Rosenfeld:**
Birgit Lang: Tel: 07433 7511
Inge Lorch: Tel. 07428 2085

KreislandFrauenverband Zollernalb

Leckere Brotaufstriche



Zusammengestellt für die
Gläserne Produktion 2013 in Rosenfeld

Holunderblütengelee mit Apfelsaft

15 - 20 Holunderblütendolden
¾ l Apfelsaft
500 g Gelierzucker 2:1

Blüten mit Saft übergießen
1 Tag stehen lassen, dann Dolden entnehmen
und den Saft mit dem Gelierzucker aufkochen,
4 min strudelnd kochen, in Gläser abfüllen und
sofort verschließen.

Erdbeermarmelade

1 kg Erdbeeren
500 g Gelierzucker 2:1

Beeren waschen, putzen und zerkleinern, mit
Zucker vermischen, ca. 5 min aufkochen lassen
und in Gläser abfüllen

Erdbeer- Kiwi- Marmelade

500 g Erdbeeren, geputzt
500 g Kiwi, geschält
500 g Gelierzucker 2:1
1,5 TL Vanillezucker (Bourbon)
1 P. Zitronensäure

Erdbeeren waschen, putzen, Kiwi schälen, beides
klein schneiden. Zitronensäure, Vanille- und
Gelierzucker dazu geben, ca. 2 Stunden stehen
lassen, anschließend kochen und abfüllen.

Erdbeer- Rhabarber- Marmelade mit Vanille

300 g Rhabarber
700 g Erdbeeren
1 Flasche Buttervanille-Aroma
500 g Gelierzucker 2:1

Die Erdbeeren waschen und pürieren
Den Rhabarber waschen, schälen und in ca. 2cm
lange Stücke schneiden, mit etwas Wasser ca. 10-15
min. gar dünsten. Erdbeermus, das Buttervanille-
Aroma und Gelierzucker dazugeben, kochen und
in Gläser abfüllen.

Rose-Holunder-Erdbeer-Zauber

1,8 l Roséwein
18 Holunderblütendolden
500 g Erdbeeren, geputzt
1500 g Gelierzucker 2:1
1½ TL Zitronensäure

Holunderblüten einen Tag in Roséwein einlegen.
Dann durch ein Tuch sieben.
Erdbeeren putzen und in kleine Stücke schneiden.
Den Wein mit der Zitronensäure und dem
Gelierzucker aufkochen, die Erdbeeren dazugeben
und ca. 4 min. kochen.
Schmeckt auch lecker als Fruchtbeilage zu Desserts,
Vanilleeis oder pur zum Genießen.

Erdbeer- Banane - Marmelade

600 g Erdbeeren, geputzt
400 g Bananen, (ohne Schale)
50 ml Zitronensaft
500 g Gelierzucker 2:1

Die Erdbeeren und die Bananen schneiden und
pürieren. Das Fruchtmus mit dem Zucker und dem
Zitronensaft gut durchmischen und ca. 3 Stunden an
einem kühlen Ort durchziehen lassen.
Danach die Marmelade kochen und heiß in Gläser
abfüllen.

Erdbeer- Rosen- Mango- Marmelade

900 g Erdbeeren, zerkleinern
100 g Mango, schälen und klein würfeln
1 Tasse Rosen - Blätter, ungespritzt (nur Duftrosen!!)
1 cl Amaretto
500 g Gelierzucker 2:1
20 g Zitronensäure

Alles in einen großen Topf geben, kochen lassen,
den Schaum abschöpfen. Geliertest machen und heiß
in Gläser abfüllen.

Lust auf mehr.....

**Dann probieren sie doch eigene Ideen aus.
Verwenden sie dazu Obst, das bei uns Saison hat,
dann hat es das beste Aroma und ihre Marmelade
wird sicher lecker!**