Grundrezept für Fruchtsaft

etwa 8 Portionen

etwas Übung erforderlich

bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Zutaten für 1 l Fruchtsaft:
etwa 250 g Zucker
1 Msp. Dr. Oetker Einmachhilfe

Diese Mengen Früchte benötigen Sie jeweils für 1 l Saft: 1800 g Äpfel (waschen, abtropfen lassen und vierteln)
1400 g Aprikosen (waschen, abtropfen lassen und entsteinen)
2700 g Birnen (waschen, abtropfen lassen und vierteln)
1500 g Brombeeren (verlesen, evtl. waschen)
1300 g Erdbeeren (waschen, abtropfen lassen und halbieren)
1800 g Himbeeren (verlesen, nicht waschen!)
1800 g Holunderbeeren (waschen, abtropfen lassen und mit Stil entsaften)
1500 g rote Johannisbeeren (waschen, abtropfen lassen und mit Rispen entsaften)
1700 g schwarze Johannisbeeren (waschen, abtropfen lassen und mit Rispen entsaften)
1500 g Mirabellen (waschen, abtropfen lassen, halbieren und entsteinen)
1700 g Nektarinen (waschen, abtropfen lassen und entsteinen)
1700 g Pfirsiche (waschen, abtropfen lassen und entsteinen)
1500 g Pflaume (waschen, abtropfen lassen und entsteinen)
2300 g Quitten (waschen, abtropfen lassen und vierteln)
1500 g Rhabarber (waschen, abtropfen lassen und in grobe Stücke schneiden)
1600 g Sauerkirschen (waschen, abtropfen lassen und entsteinen)
1600 g Stachelbeeren (waschen, abtropfen lassen und halbieren)
1800 g Süßkirschen (waschen, abtropfen lassen und entsteinen)
1700 g Weintrauben (waschen, abtropfen lassen und halbieren)
2800 g Mispeln (waschen, abtropfen lassen und vierteln)
2700 g Ebereschen (waschen und abtropfen lassen)

Zur Saftgewinnung gibt es 3 Möglichkeiten: **Dampfentsafter**
Früchte ohne Zucker im Dampfentsafter nach Angaben des Geräteherstellers entsaften.
Schnellkochtopf
Kleinere Fruchtmengen ohne Zucker mit Hilfe eines Schnellkochtopfes (mit Siebeinsatz und ggf. Saftauffangschale) nach Angaben des Geräteherstellers entsaften.
Tuchmethode
Früchte je nach Größe klein schneiden, mit etwas Wasser in einem Kochtopf weich kochen. Über die Beine eines umgedrehten Stuhles ein Tuch (z. B. Geschirrtuch) spannen. Den Fruchtbrei auf das Tuch geben, den herabtropfenden Saft auffangen.

Zubereiten von Gelee: Abgekühlten Saft nach Rezept weiterverarbeiten.

Zubereiten des Saftes: Von dem gewonnenen Fruchtsaft 1 l abmessen, mit mind. 250 g Zucker (je nach Süße der Früchte auch etwas mehr) in einem Kochtopf verrühren und unter Rühren kochen, bis der Zucker gelöst ist. Kochgut evtl. abschäumen. Topf vom Herd nehmen und Einmachhilfe unterrühren. Saft sofort randvoll in vorbereitete Flaschen füllen und mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen. Flaschen möglichst 5 Min. auf den Deckel stellen.

Pro Portion / Stück: E: 0 g, F: 0 g, Kh: 31 g, kJ: 532, kcal: 127

Tipps:

- Durch das Aufschäumen beim Einfüllen kann sich ein Hohlraum im oberen Flaschenhals bilden. Es ist für die Haltbarkeit wichtig, dass die Flasche sofort nach dem heißen Einfüllen geschlossen wird. Daher die Flasche nicht noch einmal öffnen, um den ggf. entstandenen Hohlraum aufzufüllen.
- Stellen Sie die Flasche sofort nach dem Verschließen 5 Min., z. B. in einer Getränkekiste, auf den Kopf. Eventuell enthaltene Luftblasen werden so im heißen Saft sterilisiert. Damit ist der Saft optimal vor Verderb geschützt.
- Breitere Flaschenöffnungen erleichtern Ihnen das Einfüllen oder nehmen Sie sich einen Einfülltrichter zur Hilfe.
- Der gewonnene Saft kann bis zur weiteren Verwendung portionsweise eingefroren werden.
- Fruchtsaft, der mit Hilfe einer elektrischen Zentrifuge gewonnen wurde, ist für Geleeherstellung nicht geeignet. Die Gelees sind nicht klar und werden damit

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de
E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)

Nährwerte beziehen sich nur auf Zucker und Einmachhilfe. Die jeweiligen Nährwerte der Säfte variieren.

unangenehm grießig in der Konsistenz.

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de
E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)