



Qualität ist das beste Rezept.



Wo süße Träume in Erfüllung gehen

Herzlich willkommen in der wundersamen Welt der Märchen, wo Träume in Erfüllung gehen und Wünsche wahr werden. Wir entführen Sie in das Reich von Rotkäppchen und Schneewittchen, wir nehmen Sie mit bis in den fernen Orient zu Aladin und seiner Wunderlampe. Erleben Sie, wie sich aromatische Früchte in märchenhaft köstliche Konfitüren verwandeln. Und entdecken Sie, wie sich aus aromatischem Obst traumhafte Desserts oder würzige Chutneys zaubern lassen.

Wir wünschen Ihnen ein wunderschönes Jahr voller köstlicher Überraschungen und märchenhafter Momente

Ihre Dr. Oetker Versuchsküche



Zeichenerklärung zu den Rezepten:



gelingt leicht
etwas Übung erforderlich
aufwändig



Zubereitungszeit ohne Stand-, Back- und Kühlzeit.



Weitere Anregungen finden Sie in dem Buch: „Dr. Oetker Einmachen von A-Z“ aus dem Dr. Oetker Verlag. Es ist im Internet unter www.oetker-shop.de oder im gut sortierten Buchhandel erhältlich.





etwa 6 Gläser je 200 ml

Zutaten:

- 1100 g Aprikosen (vorbereitet gewogen)
- 300 ml klarer Apfelsaft
- 1 Pck. Dr. Oetker Super Gelierzucker



*Ein Geschenk
für das schönste Kind
unter der Sonne*

GOLDIGE APRIKOSENKONFITÜRE

- 1. Vorbereiten:** Aprikosen waschen, entsteinen, fein schneiden und 1100 g abwägen. 300 ml Apfelsaft abmessen.
- 2. Zubereiten:** Aprikosen und Saft in einem Kochtopf mit Super Gelierzucker gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 3 Min. sprudelnd kochen. Kochgut evtl. abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

TIPP:

Falls die Gelierprobe (1–2 TL vom fertigen, heißen Kochgut auf einen Teller geben) nicht fest wird, 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure gut unterrühren und dann abfüllen.



5 Gläser je 200 ml

Zutaten:

- 650 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
- 200 ml Weißherbst
- 1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für Erdbeerkonfitüre



*Für die allerliebste
Großmutter*

ERDBEERKONFITÜRE MIT WEISSHERBST

- 1. Vorbereiten:** Erdbeeren waschen, putzen, in kleine Würfel schneiden und 650 g abwägen. 200 ml Weißherbst abmessen.
- 2. Zubereiten:** Früchte und Wein in einen großen Kochtopf geben und mit Gelierzucker für Erdbeerkonfitüre gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 3 Min. sprudelnd kochen. Kochgut evtl. abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

TIPP:

Sie können die Konfitüre auch mit tiefgekühlten Erdbeeren zubereiten. Diese vorher auftauen.





etwa 6 Gläser je 200 ml

Zutaten:

- 850 ml roter oder weißer Johannisbeersaft (ungesüßt) (von etwa 1200 g Johannisbeeren)
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Classic
- 1000 g Zucker



Schneeweiß oder rosenrot genießen

JOHANNISBEERGELEE MIT ROSMARIN

- 1. Vorbereiten:** Johannisbeeren waschen, mit Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfsafters Saft gewinnen (**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten.) und 850 ml abmessen. Rosmarinzwige waschen.
- 2. Zubereiten:** Johannisbeersaft in einen Kochtopf geben. Gelfix Classic **erst** mit 2 Esslöffeln des Zuckers mischen, **dann** mit dem Johannisbeersaft verrühren. Fruchtmasse unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Sobald alles bei ständigem Rühren sprudelnd kocht, restlichen Zucker zufügen. Alles unter Rühren wieder zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 3 Min. sprudelnd kochen, die letzten 2 Min. Rosmarin mitkochen. Rosmarin wieder entfernen. Kochgut evtl. abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

TIPPS:

- Für eine leichte Rosmarinnote kochen Sie die Zweige nur 1 Min. mit.
- Servieren Sie dieses Gelee zu Wildgerichten oder zu herzhaftem Käse.



etwa 9 Gläser je 200 ml

Zutaten:

- 750 g Kiwis (vorbereitet gewogen) etwa 9 Stück
- 750 g kernlose grüne Weintrauben (vorbereitet gewogen)
- 250 ml heller Traubensaft
- 1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker mit Süßungsmittel aus Stevia



Wie einst im Schloss vom goldenen Teller essen

KIWI-WEINTRAUBEN-GRÜTZE

- 1. Vorbereiten:** Kiwis schälen, in kleine Würfel schneiden und 750 g abwiegen. Weintrauben waschen, halbieren und 750 g abwiegen. 250 ml Traubensaft abmessen.
- 2. Zubereiten:** Früchte und Saft in einen großen Kochtopf geben und mit Gelierzucker mit Süßungsmittel aus Stevia gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 3 Min. sprudelnd kochen. Kochgut evtl. abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.



TIPPS:

- Servieren Sie die Grütze mit einer Dr. Oetker Vanillesoße, Eis, Joghurt und/oder mit Waffeln.
- Die Grütze ist im Kühlschrank etwa 3 Monate haltbar.



etwa 6 Gläser je 200 ml

Zutaten:

- 800 ml klarer Apfelsaft (ungesüßt), von etwa 1,5 kg Äpfeln oder Handelsware
- 200 g Birnen (vorbereitet gewogen)
- 1 Pck. Dr. Oetker Extra Gelierzucker
- etwas Dr. Oetker Bourbon Vanille-Mühle



Eine leichte Übung für fleißige Jungfrauen

APFELGEELE MIT BIRNENSTÜCKCHEN

- 1. Vorbereiten:** Äpfel waschen, vierteln und mit Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfsafters Saft gewinnen (**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten.) und 800 ml Apfelsaft abmessen. Birnen schälen, in kleine Würfel schneiden. Etwas Bourbon-Vanille aus der Mühle dazugeben.
- 2. Zubereiten:** Saft und Früchte in einen großen Kochtopf geben und mit Extra Gelierzucker gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 3 Min. sprudelnd kochen. Kochgut evtl. abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen, dabei darauf achten, dass die Birnenstückchen auf die Gläser gleichmäßig verteilt werden. Mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

TIPP:

Damit sich die Birnenstücke gleichmäßig im Gelee verteilen, drehen Sie die Gläser während des Erkalts mehrmals um.



etwa 6 Gläser je 200 ml

Zutaten:

- 900 g Sauerkirschen (vorbereitet gewogen)
- 100 ml schwarzer Johannisbeerlikör (Cassis)
- 1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Extra Gelierzucker



Gewidmet der Schönsten im ganzen Land

SAUERKIRSCH-CASSIS-KONFITÜRE

- 1. Vorbereiten:** Sauerkirschen waschen, entsteinen und 900 g abwägen. 2/3 der Kirschen pürieren, die restlichen evtl. halbieren. 100 ml Cassis abmessen.
- 2. Zubereiten:** Sauerkirschen, Cassis und Bourbon Vanille-Zucker in einen großen Kochtopf geben und mit Extra Gelierzucker gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 3 Min. sprudelnd kochen. Kochgut evtl. abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

TIPP:

Sie können die Konfitüre statt mit Cassis mit Johannisbeerlikör zubereiten.



etwa 5 Gläser je 200 ml

Zutaten:

- 500 g passierte Brombeeren (von etwa 800 g Brombeeren)
- 500 g passierte Stachelbeeren (von etwa 1000 g Stachelbeeren)
- 1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für Beerenkonfitüre & Gelee
- 1 TL gemahlener Zimt



Für Prinzen zum Wachküssen reserviert

SAMTIGE BROMBEER-STACHELBEER-KONFITÜRE

- 1. Vorbereiten:** Brombeeren verlesen, pürieren, durch ein Sieb streichen und 500 g abwiegen. Stachelbeeren waschen, putzen, pürieren, durch ein Sieb streichen und 500 g abwiegen.
- 2. Zubereiten:** Fruchtpüree mit Gelierzucker für Beerenkonfitüre & Gelee und Zimt in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 3 Min. sprudelnd kochen. Kochgut evtl. abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

TIPP:

Sie können die Konfitüre auch mit tiefgekühlten Brombeeren und Stachelbeeren zubereiten. Diese vorher auftauen.



So überraschend wie ein Wunder

ORIENTALISCHES BIRNEN-CHUTNEY

- 1. Vorbereiten:** Birnen schälen, in kleine Würfel schneiden und 600 g abwiegen. Trockenfrüchte fein schneiden. Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Essig und Apfelsaft abmessen.
- 2. Zubereiten:** Alle Zutaten und Gewürze in einem Kochtopf mit Super Gelierzucker gut verrühren. Unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und mind. 3 Min. kochen, dabei ab und zu umrühren. Chutney mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

TIPP:

Das Chutney passt gut zu einem herzhaften Käse.

etwa 5 Gläser je 200 ml



Zutaten:

- 600 g Birnen (vorbereitet gewogen)
- 50 g getrocknete Datteln
- 50 g getrocknete Feigen
- 80 g rote Zwiebeln
- 100 ml Balsamico Bianco
- 125 ml klarer Apfelsaft
- 2 Sternanis
- 2 Gewürznelken
- 1/2 Zimtstange
- 1/2 Pck. Dr. Oetker Super Gelierzucker
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer



