

Mit Liebe
selbstgemacht!



Qualität ist das beste Rezept.





Qualität ist das beste Rezept.



Zeichenerklärung zu den Rezepten:



gelingt leicht



bis 20 Min.



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.



aufwändig



bis 60 Min.

Zubereitungszeit ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Mit Liebe selbstgemacht!

Hand aufs Herz: Es gibt doch nichts Schöneres, als seine Lieben mit selbstgemachten Köstlichkeiten aus der Küche zu verwöhnen! Raffinierte Konfitüren, aromatische Gelees oder auch ein fruchtiger Sirup eignen sich bestens für die kleinen Geschenke, die bekanntlich die Freundschaft erhalten.

Wir haben für Sie neue und außergewöhnliche Rezepte entwickelt, die ganz einfach nachzukochen sind.

Stilvoll serviert oder hübsch verpackt sind sie darüber hinaus noch ein echter Hingucker. Und jeder sieht sofort: Das ist mit viel Liebe selbstgemacht.

Viel Spaß beim Einkochen, Verzieren und Verschenken wünscht Ihnen

Ihr Dr. Oetker Konditormeister



Rezepte, Tipps und Infos @
00800 71 72 73 74
(gebührenfrei)
www.oetker.at • service@oetker.at



ca. 6 Gläser à 200 ml

Zutaten:

500 g entsteinte Sauerkirschen

500 g Heidelbeeren

500 g Dr. Oetker Gelierzucker
für Beerenkonfitüre & Gelee



Das Dankeschön für beste Freundinnen

SAUERKIRSCH-BLAUBEER-KONFITÜRE, KALORIENREDUZIERT



TIPP:

Man kann auch tief
gekühlte Früchte
verwenden; vor dem
Verwenden auftauen
lassen.

Die Hälfte der Sauerkirschen und Heidelbeeren pürieren. Die Fruchtpurees mit den übrigen Früchten und Gelierzucker verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen.

Kochzeit: **mind. 3 Min.**

Die heiße Konfitüre randvoll in Gläser füllen und verschließen.



ca. 6 Gläser à 200 ml



Zutaten:

- 300 g entsteinte, fein geschnittene Pfirsiche
- 400 g entsteinte, fein geschnittene Marillen
- 300 ml Multivitaminsaft
- 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure (5 g)
- 500 g Dr. Oetker Extra Gelierzucker 2:1



Mamas Geheimrezept für den Sommer

PFIRSICH-APRIKOSEN-KONFITÜRE

Die Früchte mit Multivitaminsaft, Zitronensäure und Gelierzucker verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen.

Kochzeit: **mind. 3 Min.**

Die heiße Konfitüre randvoll in Gläser füllen und verschließen.



ca. 6 Gläser à 200 ml

Zutaten:

1,5 kg Stachelbeeren

300 g halbierte, kernlose,
grüne Weintrauben

500 g Dr. Oetker Gelierzucker für
Beerenkonfitüre & Gelee



Handverlesen: Omas Spezialmischung

STACHELBEER-GELEE MIT WEINTRAUBEN



TIPP:

Die Gläser während
des Erkaltes öfter
drehen, damit sich
die Weintrauben
besser verteilen.

Die Stachelbeeren waschen und mithilfe eines Dampfsafters den Saft gewinnen (Hinweis: Bitte die Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten) und 700 ml abmessen.

Stachelbeersaft mit Weintrauben und Gelierzucker verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen.

Kochzeit: **mind. 3 Min.**

Das heiße Gelee randvoll in Gläser füllen und verschließen.



ca. 6 Gläser à 200 ml



Zutaten:

- 700 g klein geschnittene Erdbeeren
- 1/4 l Maracujanektar
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
- 500 g Dr. Oetker Gelierzucker für Erdbeer-Konfitüre



Leicht gemacht: Lauras ganzer Stolz

ERDBEER-MARACUJA-KONFITÜRE

Erdbeeren mit Maracujanektar, Zitronenschale und Gelierzucker verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen.

Kochzeit: **mind. 3 Min.**

Die heiße Konfitüre randvoll in Gläser füllen und verschließen.



ca. 5 Gläser à 200 ml

Brombeer-Konfitüre:

500 g pürierte Brombeeren

1/2 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
(2,5 g)

250 g Dr. Oetker Extra Gelierzucker
zucker 2:1

Mango-Konfitüre:

450 g geschälte, entkernte,
klein geschnittene Mango

2 EL Zitronensaft

1/2 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
(2,5 g)

250 g Dr. Oetker Extra Gelierzucker
zucker 2:1



Tante Monika würde Augen machen!

BROMBEER-MANGO-KONFITÜRE

Für die Brombeer-Konfitüre Brombeerpüree mit Zitronensäure und Gelierzucker verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen.

Kochzeit: **mind. 3 Min.**

Die heiße Konfitüre halbvoll in Gläser füllen.

Für die Mango-Konfitüre Mangostücke mit Zitronensaft pürieren. Das Mangopüree mit Zitronensäure und Gelierzucker unter Rühren zum Kochen bringen.

Kochzeit: **mind. 3 Min.**

Die heiße Konfitüre mit einem Löffel auf der Brombeerkonfitüre verteilen, bis die Gläser randvoll sind.

TIPP:

Man kann auch tiefgekühlte Brombeeren verwenden; vor dem Verwenden auftauen lassen.



ca. 7 Gläser à 200 ml



Zutaten:

2 Granatäpfel

2 kg geviertelte Äpfel

500 g Dr. Oetker Super Gelierzucker 3:1



Paradiesisch gut weil selbstgemacht

APFEL-GRANATAPFEL-GELEE

Die Granatäpfel auspressen, abseihen und den Saft dabei auffangen.

Den Saft der Äpfel mithilfe eines Dampfsafters gewinnen (Hinweis: Bitte die Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten).

Den Granatapfelsaft mit Apfelsaft auf 1 1/4 l auffüllen.

Den Fruchtsaft mit Gelierzucker verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen.

Kochzeit: **mind. 3 Min.**

Das heiße Gelee randvoll in Gläser füllen und verschließen.



TIPP:

Statt des selbstgemachten Apfelsaftes kann auch Handelsware verwendet werden.



ca. 4 Gläser à 200 ml

Zutaten:

- 250 g fein geschnittene Erdbeeren
- 200 g rote Ribiseln
- 3 fein würfelig geschnittene Schalotten
- 1/2 fein würfelig geschnittene, rote Chilischote
- 100 ml Rotwein
- 50 ml Himbeeressig
- 250 g Dr. Oetker Gelierzucker für Erdbeer-Konfitüre
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Zimtstange
- 1 KL grüner Pfeffer aus dem Glas
- etwas Salz



„Hm, mehr davon!“
würde Opa sagen.

ERDBEER-RIBISEL-CHUTNEY


TIPPS:

- Für das Chutney können statt Ribiseln auch Himbeeren verwendet werden.
- Das Chutney zu Baguette und Käse servieren.

Erdbeeren mit Ribiseln, Schalotten, Chilischote, Rotwein, Essig und Gelierzucker verrühren. Lorbeerblatt und Zimtstange dazugeben. Unter mehrmaligem Umrühren zum Kochen bringen.

Kochzeit: 5 Min.

Pfefferkörner mit einem Küchenmesser andrücken und unterrühren. Das Chutney mit Salz abschmecken und Lorbeerblatt und Zimtstange entfernen.

Das heiße Chutney sofort randvoll in Gläser füllen und verschließen.



ca. 5 Flaschen à 1/2 l



Zutaten:

- 2 kg Rhabarber
- 1 1/2 l Wasser
- 600 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure (5 g)
- 2 Messerspitzen Dr. Oetker Einsiedehilfe



Annas Bester, perfekt für die Party

RHABARBER-SIRUP

Den Rhabarber nicht abziehen und in 5 cm lange Stücke schneiden.

Den Rhabarber mit Wasser zum Kochen bringen und bei reduzierter Hitze unter mehrmaligem Umrühren kochen lassen.

Kochzeit: **ca. 20 Min.**

Den Rhabarber abseihen und den Saft dabei auffangen. Rhabarbersaft mit Zucker, Zitronensäure und Einsiedehilfe unter Rühren aufkochen, bis der Zucker gelöst ist.

Den heißen Sirup randvoll in Flaschen füllen und verschließen.



TIPPS:

- Den Rhabarber-Sirup mit Mineralwasser oder Sekt aufgießen.
- Der Sirup ist trocken und kühl gelagert ca. 1 Jahr haltbar.

Die Rezeptvielfalt von Dr. Oetker!

Für alle Genießer, überall und jederzeit!



www.oetker.at

Backen ist auch Ihre Leidenschaft? Lassen Sie sich auf www.oetker.at von unseren Rezepten inspirieren und entdecken Sie laufend neue Ideen und Anregungen – vom Dr. Oetker Konditormeister entwickelt und auf Gelingsicherheit überprüft.

Auf YouTube finden Sie zahlreiche Rezept- und Tipp-Videos unseres Dr. Oetker Konditormeisters, mit wertvollen Tricks Schritt für Schritt für Sie erklärt.

www.youtube.com/droetkerosterreich



Rezeptideen-App

Mit der kostenlosen **APP „Dr. Oetker Rezeptideen“** haben Sie die köstlichsten Rezepte immer dabei. Wählen Sie einfach Ihre Kategorie, die Rezeptart und die Zubereitungszeit aus und schon bekommen Sie tolle Rezeptvorschläge ganz nach Ihren Wünschen.



Jetzt kostenlos downloaden!



Qualität ist das beste Rezept.

