

The background of the entire page is a repeating pattern of various fruits on a light cream-colored background. The fruits include strawberries, raspberries, cherries, orange slices, purple grapes, blueberries, and clusters of small yellow berries. Each fruit is rendered in a vibrant, cartoonish style with green leaves and stems.

Veronique Witzigmann  
**Das Marmeladenbuch**

---

INSEL-BÜCHEREI

Schimmelsporen verteilen Fäden und sind oft mit bloßem Auge nicht zu erkennen. Das Gleiche gilt auch für Gläser, die sich beim ersten Öffnen ganz leicht aufschrauben lassen. Dann hat sich während des Abkühlens kein Vakuum gebildet, und der Inhalt ist wahrscheinlich nicht mehr frisch.

Zur natürlichen Konservierung verwende ich auch gern Zitronen-, Limetten- oder Orangensaft. Durch die Säure wird der Geliervorgang unterstützt, und durch das Marinieren bereits geputzter Obststücke werden Verfärbungen verhindert.

Zitronensäure ist auch als konzentriertes Pulver in der Apotheke zu bekommen.

**Wo bekomme ich ...?** Sämtliche Gewürze wie Zimtblüten, Zimtrinde, Pektin,

Javazucker, Gläser sowie Van-Nahmen-  
Fruchtsäfte und noch viel mehr kann man sehr  
gut bestellen über [www.bosfood.de](http://www.bosfood.de).



# Grundrezept Erdbeeren

Zutaten für 8–9 Gläser à 225 ml

1,6 kg Erdbeeren

3 Orangen

1–2 EL Aronia-Muttersaft

500 g Gelierzucker (3 : 1)

Die Erdbeeren verlesen, in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abbrausen. Die Beeren gut abtropfen lassen, erst dann die Kelchblätter entfernen und die Erdbeeren vierteln. 1,4 kg Fruchtfleisch abwiegen.

Die Orangen halbieren, auspressen und 100 ml Saft abmessen. Die Erdbeeren mit dem Orangensaft und dem Gelierzucker in einen großen Topf geben, mischen und zugedeckt etwa 1 Stunde ziehen lassen.

Die Erdbeermischung unter Rühren langsam zum Kochen bringen und 5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Aroniasaft unterrühren. Den Erdbeerfruchtaufstrich mit dem Stabmixer pürieren und in die vorbereiteten Gläser füllen und gut verschließen.

Ganz nach persönlichem Geschmack können Sie das Grundrezept für den Erdbeerfruchtaufstrich abwandeln, zum Beispiel mit Vanillemark oder 1–2 EL Grand Marnier.

## MEIN TIPP

---

Damit der Fruchtaufstrich länger seine schöne rote Farbe behält, gebe ich den