

## 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](http://www.landfrauen-zollernalb.de)  
E-Mail: [info@landfrauen-zollernalb.de](mailto: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!**