

Pink Grapefruit Fruchtaufstrich nach Frau Rührwerk

Zutatenliste

- 5 Stk. pinke Grapefruits
- Grapefruitsaft auspressen oder Direktsaft ca. 5 dl
- 30 ml Zitronensaft
- 300-400 g Rohrohrzucker (Syramena oder Demerara)
- Apfelpektin oder andere Gelierhilfe

Was wir sonst noch brauchen

- 6-8 Gläser à 200 ml
- Zitruspresse
- 1 Pfanne mit Deckel, Kelle
- 1 scharfes Messer, 1 Brett, 1 Handbürste, Sparschäler
- 1 Thermometer

Vorgehen

1. Gläser waschen und bei 100°C für min. 10 Min. im Ofen trocknen und dadurch gleich sterilisieren. Deckel in Wasser aufkochen und bis zum Gebrauch drin lassen.
1-2 Unterteller für die Gelierprobe kühl stellen
2. Grapefruit gut heiss abbürsten, Früchte halbieren, auspressen, Saft durch ein Sieb in die Pfanne geben wegen der Kerne.
Reste der weissen Haut aus den Schalen entfernen, Schalen von 2 Grapefruits in feine Streifen schneiden, zum Saft in die Pfanne geben. Schalen weichkochen, bis man sie mit dem Finger leicht zerdrücken kann (ca. 30 Min.)
3. Zucker mit ca. 10 g Gelierhilfe mischen, zur Masse geben und kochen lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Gelierprobe machen.
4. Falls noch andere Zutaten, wie Schokolade, Gewürze oder Alkohol zugegeben werden sollen, kann man diese jetzt zugegeben. Anschliessend noch einmal 5 Minuten köcheln lassen bei min. 80°C damit keine Mikroorganismen die mit den neuen Zutaten reinkommen könnten, überleben.
5. Topf vom Herd nehmen, kurz abkühlen lassen (ca. 5 Min.), in dieser Zeit in Ruhe alles zum Abfüllen vorbereiten, Ofen auf 120°C heizen, Schaum ev. abschöpfen, abfüllen und sofort verschliessen.
6. Fertig verschlossene Gläser für 15-20 Minuten bei 120°C im Backofen sterilisieren. Jetzt sind die Gläser 1-2 Jahre haltbar.