

## Bergamotte-Fruchtaufstrich nach Frau Rührwerk

### Zutatenliste

- ca. 500g Bergamotte aus Marocco
- Saftorangen oder Direktsaft 8 dl
- ½ Zitrone Saft
- 400 g Rohrohrzucker (Syramena oder Demerara)
- Apfelpektin oder andere Gelierhilfe

### Was wir sonst noch brauchen

- 8-10 Gläser à 200 ml
- Zitruspresse
- 1 Pfanne mit Deckel, Kelle
- 1 scharfes Messer, 1 Brett, 1 Handbürste, Sparschäler
- Evtl. 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 ins Kühlfach legen.
2. Bergamotte gut heiss abbürsten, Früchte halbieren, auspressen, Saft durch ein Sieb in die Pfanne geben.  
Reste der weissen Haut aus den Schalen entfernen, Schalen in feine Streifen schneiden, zum Saft in die Pfanne geben.
3. 8 dl Orangensaft pressen oder Direktsaft verwenden, Saft und Zitronensaft begeben, Schalen weichkochen (ca.30 Min.)
4. Zucker mit ca. 10 g Gelierhilfe mischen, zur Masse geben und kochen lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Gelierprobe machen.
5. Andere Zutaten, wie Schokolade, Gewürze oder Alkohol können jetzt zugegeben werden. Anschliessend noch einmal 5 Minuten köcheln lassen (min. 80°C)
6. 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.
7. Fertig verschlossene Gläser für 15-20 Minuten bei 120°C im Backofen sterilisieren. Jetzt sind die Gläser 1-2 Jahre haltbar.