

## Bergamotten Fruchtaufstrich nach Frau Rührwerk

### Zutatenliste

- 500 g Bergamotten
- ca. 7 dl Orangensaft (frisch gepresst oder Direktsaft)
- 40 ml Zitronensaft
- 400 g Rohrohrzucker (Syramena oder Demerara)
- Apfelpektin oder Geliermittel

### Was wir sonst noch brauchen

- 8-10 Gläser à 200 ml
- Pfanne mit Deckel (ca. 3-4 lt gross) ,
- 1 scharfes Messer, Brett und ev. Sparschäler, 1 Löffel, 1 Handbürste
- 1 Thermometer

### Vorgehen Tag 1

1. Bergamotten heiss abbürsten, halbieren, auspressen, Saft durch ein Sieb in die Pfanne geben.
2. Weisses Inneres mit dem Löffel sehr gut auskratzen, Schalen in gewünschte Grösse schneiden.
3. Zitronensaft und geschnittene Schalen mit dem Orangensaft in die Pfanne geben, aufkochen und mit einem Backpapier abgedeckt über Nacht, oder bis zu 24 Stunden ziehen lassen.

Tipp: Jetzt könnte die Masse auch eingefroren werden und später weiterverarbeitet werden.

### Vorgehen Tag 2

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 Tiefkühlfach legen.
2. Masse aufkochen, ev. noch Orangensaft begeben, je nach Intensität die gewollt ist, und köcheln lassen, bis die Schalenstücke sich mit dem Finger zerdrücken lassen (ca 1-1,5 Stunden).
3. 400 g Zucker mit ca. 12 g Pektin (oder anderes Geliermittel nach Angabe auf der Packung) mischen, begeben, gut aufkochen, Gelierprobe machen.  
Wenn die Gelierprobe gut ist, Topf vom Herd nehmen, kurz abkühlen lassen (ca. 5 Min.), in dieser Zeit in Ruhe alles zum Abfüllen vorbereiten, Backofen auf 120°C heizen, Schaum ev. abschöpfen, abfüllen und sofort verschliessen.
4. Die Gläser bei 120°C Unter- und Oberhitze für ca. 15-20 Minuten im Backofen nachsterilisieren.