

# MÄUSE-VORRAT



## *Konservier die köstlichen Früchte des Sommers.*

Die Feldmaus ist eine Sammlerin. Während der warmen Jahreszeit versteckt sie Nüsse, Buchennüsschen, Eicheln und weitere Nahrung für den Winter. Wir können Früchte aus dem Sommer für die kalte Jahreszeit aufbewahren, beispielsweise als Sirup und als Konfi.

### **REZEPT SIRUP**

**Zutaten:** 500g Früchte (Beeren werden gewaschen und püriert, Obst wie Birnen oder Äpfel werden vom Gehäuse befreit und gewürfelt, in etwas Wasser weich gekocht und püriert, Zitronen und Orangen werden ausgepresst.)

**Zubereitung:** Das Püree in 500ml Wasser und zusammen mit 250g Zucker aufkochen, etwa 30 Minuten köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. Nach Belieben kurz vor Ende der Kochzeit den Saft von 1 Zitrone begeben.

Alles durch ein Sieb mit Baumwolltuch filtern und heiss in saubere Flaschen abfüllen.



Ergibt ca. 5dl Sirup. Der Sirup ist sechs Monate haltbar, angefangene Flaschen sollten im Kühlschrank aufbewahrt werden.

# MÄUSE-VORRAT



## *Konservier die köstlichen Früchte des Sommers.*

Die Feldmaus ist eine Sammlerin. Während der warmen Jahreszeit versteckt sie Nüsse, Buchennüsschen, Eicheln und weitere Nahrung für den Winter. Wir können Früchte aus dem Sommer für die kalte Jahreszeit aufbewahren, beispielsweise als Sirup und als Konfi.

### **REZEPT KONFI**

**Zutaten:** 1 kg Früchte, 500g Gelierzucker, ½ Zitrone

**Zubereitung:** Früchte waschen, putzen und nach Belieben klein schneiden oder die Konfimasse später pürieren. Die Zitrone auspressen. Früchte, Zitrone und den Zucker in eine Pfanne geben, unter Rühren aufkochen und 5 bis 10 Minuten köcheln lassen.

Für die Gelierprobe 1 Teelöffel heisse Konfi auf einen kleinen Teller geben. Wird die Masse nach 1 bis 2 Minuten dicklich bis fest, kann die Masse abgefüllt werden. Wenn nicht, muss die Fruchtmasse noch länger kochen und die Gelierprobe wiederholt werden. Ist die Konfi genügend eingekocht, die Masse in saubere Gläser füllen, verschliessen und auskühlen lassen.



Ergibt ca. 4 Gläser.

**Tipp:** Fruchtkonfi kann mit verschiedenen Zutaten wie Kräutern und Gewürzen verfeinert werden. Der Phantasie sind (fast) keine Grenzen gesetzt.