



Rezepte mit Apfelbeeren / Aronia

Konfitüren mit Apfelbeere

Zutaten:

- 1/4 l Wasser
- 200 g Zucker
- 2 geh. TL Apfelpektin
- ca. 6 - 8 EL Frusip's Aronia (oder eigener Aroniasaft)
- ca. 4 EL getrocknete Aroniabeeren (nach eigenem belieben)

Aroniabeeren in den Topf mit dem Wasser geben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Das Wasser in einem Topf erwärmen. Von dem Zucker 3 Esslöffel abnehmen und mit dem Apfelpektin vermischen. Das Apfelpektin bildet später zusammen mit dem Zucker das fertige Gelee. Das Gemisch aus Zucker und Apfelpektin in das warme Wasser geben und unter ständigem Rühren aufkochen. Den restlichen Zucker einrühren. Frusip's Aronia zugeben, erneut aufköcheln lassen und schon ist das Gelee fertig. Die heiße Masse in ein sauberes Glas füllen, gut verschließen und umdrehen. Das Glas sollte nun mindestens fünf Minuten "auf dem Kopf" bleiben, um auch die möglicherweise dem Deckel anhaftenden Keime zu vernichten. Das Gelee dickt im Glas nach und schmeckt gut zu Brot und Brötchen.

Konfitüre "Himmlische Erfrischung"

Zutaten:

- 1 /4 L Wasser
- 2 geh.TL Apfelpektin HVM
- 1 TL Äpfelsäure
- 200 g Zucker
- 125 g Aprikosen
- 125 g grüne Trauben
- 1-2 EL getrocknete Aroniabeeren (je nach belieben)

Pektin und Äpfelsäure mit drei Esslöffeln Zucker verrühren. Früchte entkernen, zerkleinern und so pürieren, dass kleine Fruchtstückchen erhalten bleiben. Fruchtmasse in einem Topf vorsichtig erwärmen und Pulvermischung zusetzen. Jetzt vorsichtig köcheln lassen, restlichen Zucker zugeben und erneut vorsichtig aufkochen. Heiße Masse in ein mit kochendem Wasser ausgespültes Schraubglas geben und verschließen. Glas für ca. 5 Minuten auf den Kopf stellen. Die Konfitüre dickt im Glas nach. Bei unserem Apfelbeergelee und unserer Apfelbeerenkonfitüre sorgt Frusip's Aronia mit seiner eigenen Fruchtsäure für den notwendigen Säuregrad.



Apfelbeeren Milchshake

Zutaten:

- ca. 400g Aroniabeeren
- 1l Vollmilch
- 200 g Sahne
- mit Zucker oder Honig nach bedarf Süßen

Die Apfelbeeren werden gewaschen und verlesen und mit dem Pürierstab zu einem feinen Mus püriert. Das Mus wird anschließend durch ein feines Sieb passiert; den so gewonnenen Fruchtsaftbrei verrührt man mit der steif geschlagenen Sahne und der gut gekühlten Milch. Das Ganze sollte anschließend mit einem Handrührgerät auf höchster Stufe nochmals schaumig geschlagen werden. Je nach Geschmack wird der Milchshake mit Zucker oder Honig nachgesüßt.

Apfelbeeren Joghurt Eis

Zutaten:

- 300 g Aroniabeeren
- 300g Sahnejoghurt
- 2 Eigelb
- 30 g Puderzucker
- 2 Päckchen Vanillinzucker

Die gewaschenen und verlesenen Beeren mit etwas Wasser weichkochen, und den Saft anschließend durch ein feines Sieb ablaufen lassen. Den Apfelbeerensaft mit dem Joghurt verrühren und die beiden Eigelb mit dem Puderzucker und dem Vanillinzucker mit dem Handrührgerät so lange verquirlen bis eine sämige Masse entsteht. Diese gesüßte Eigelbmasse anschließend gründlich mit dem Apfelbeerenjoghurt vermischen, in eine geeignete Form füllen und im Eisfach ca. 2-3 Stunden gefrieren lassen.

Apfelbeeren Gewürzkuchen

- 250 g Butter
- 200 g brauner Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Salz
- 5 Eier
- 1 gestr. TL gemahlener Zimt
- 1 Messerspitze. gemahlene Nelken
- 2 cl Amaretto
- 2 cl Kirschwasser
- 15 g Aroniapekt
- 150 g Weizenmehl



- 50 g Speisestärke (z.B. Mondamin)
- 1 geh. TL Backpulver
- 200 g unabgezogene, gemahlene Mandeln
- 4 EL Semmelbrösel
- Puderzucker zum Besieben

Die Apfelbeeren im Kirschwasser mindestens 20 Minuten ziehen lassen. Das Mehl mit Backpulver, Stärke, Zucker, Aroniapekt, Vanillezucker und Speisestärke mischen. Butter in Flöckchen dazugeben und krümelig rühren. Mandeln, Gewürze, Apfelbeeren in Kirschwasser, Salz, Eier, Gewürze und Amaretto dazugeben und gut unterrühren. Backofen auf 170 Grad vorheizen. Eine Gugelhubform gut fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Teig in die Form füllen und glatt streichen. Auf der mittleren Schiene im Backofen ca. 60 Minuten backen. Den erkalteten Kuchen aus der Form stürzen und mit Puderzucker überstäuben.

Getrocknete Apfelbeeren

Was wäre eine Konfitüre ohne Früchte oder Fruchtstücke? Die Apfelbeeren werden ca. 1 Woche lang bei ungefähr 40 Grad Celsius schonend auf Sieben getrocknet. Sie sind weder geschwefelt noch anders konserviert und können fast genauso wie frische Früchte verarbeitet werden. Im Wasser oder Tee benötigen sie allerdings einige Zeit, bis sie sich voll saugen und aufquellen. Auch dann behalten sie eine gewisse Festigkeit, was jedoch in keiner Weise ein Nachteil ist. Die getrockneten Apfelbeeren passen z.B. in Müsli und Milchspeisen. Sie lassen sich in Kuchen einbacken, zu Soßen kombinieren oder schmecken hervorragend in Konfitüren.

Konfitüre "Früchte Masurens"

Zutaten

- 1/4 l Wasser
- 1 TL Äpfelsäure
- 2 geh. TL Apfelpektin HVM
- 200 g Zucker
- 125 g Himbeeren (tiefgekühlt oder frisch)
- 125 g Heidelbeeren (tiefgekühlt oder frisch)
- 1-2 EL getrocknete Aroniabeeren

Äpfelsäure und Pektin mit drei Esslöffeln Zucker vermischen. Früchte in einem Topf langsam erwärmen, Pulvermischung zugeben und vorsichtig aufwallen lassen. Restlichen Zucker einrühren und erneut vorsichtig aufkochen. Heiße Masse in ein mit siedendem Wasser ausgespültes Schraubglas füllen und verschließen. Glas für ca. 5 Minuten umdrehen. Die Konfitüre dickt im Glas nach. Bei diesem Rezept wird zusätzlich Äpfelsäure verwendet, da das Pektin nur im sauren Milieu ausreichend geliert. Bei unserem Apfelbeerengelee und unserer Apfelbeerenkonfitüre sorgt Frusip's Aronia mit seiner eigenen Fruchtsäure für den notwendigen Säuregrad.



Aronia-Biskuitrolle Zutaten

- 2 EL Lotosmehl
- 30 g Aroniapekt
- 2-3 EL Frusip's Aronia
- 30 g getrocknete Aroniabeeren
- 5 EL Zucker
- 150 ml Wasser

Für den Teig:

- 6 mittelgroße Eier
- 125 g Zucker
- 3 EL lauwarmes Wasser
- 100 g Mehl
- 30 g Lotosmehl
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Backpulver

Die getrockneten Apfelbeeren 15 Minuten im warmen Wasser einweichen.

Zubereitung des Teiges:

Eier in Eiweiß und Eigelb trennen. Eiweiß mit dem Küchenmixer zu einem festen Schaum schlagen. Während des Rührens 1 Esslöffel Zucker in die Schüssel rieseln lassen, damit der Eischnee eine bessere Festigkeit bekommt. Eigelb, Wasser und Zucker ebenfalls mit dem Mixer schaumig rühren. Die restlichen Zutaten darüber sieben und zu einem Teig verrühren. Der Eischnee muss nun sehr vorsichtig untergehoben werden, damit der Biskuitteig gelingt. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech austreichen und im Ofen ca. 15 Minuten ausbacken.

Während des Backvorganges wird die Füllung hergestellt.

Zubereitung der Füllung:

2 EL Lotosmehl in einen kleinen Topf sieben und mit etwas kaltem Wasser anrühren. Danach Zucker, Frusip's Aronia, Aroniapekt und die eingeweichten Beeren mit einem Schneebesen einrühren. Das Ganze unter ständigem Rühren kurz aufkochen und dann abkühlen lassen.

Nun wird der fertig gebackene Teig zum Auskühlen in ein mit Zucker bestreutes Küchenpapier eingerollt. Wenn er abgekühlt ist, wird die Rolle aufgewickelt und der Biskuitteig mit der Füllung bestrichen. Danach das Ganze wieder zusammenrollen und Küchenpapier entfernen - fertig ist die Aronia-Biskuitrolle. Das Rezept ist nicht nur kinderleicht, sondern auch schnell zubereitet (ca. 40 min.). Tipp: Besonders Eilige können statt der hier beschriebenen Füllung auch eine unserer leckeren Aronia-Marmeladen verwenden. Damit gelingt die Biskuitrolle genauso gut und sie ist noch schneller zubereitet.



Apfelbeeregelee

- 1/4 L Wasser
- 200 g Zucker
- 2 geh. TL Apfelpektin HVM
- 6 - 8 EL Frusip's Aronia

Das Wasser in einem Topf erwärmen. Von dem Zucker 3 Esslöffel abnehmen und mit dem Apfelpektin in vermischen. Das Apfelpektin bildet später zusammen mit dem Zucker das fertige Gelee. Das Gemisch aus Zucker und Apfelpektin in das warme Wasser geben und unter ständigem Rühren aufkochen. Den restlichen Zucker einrühren. Frusip's Aronia zugeben, erneut aufwallen lassen und schon ist das Gelee fertig. Die heiße Masse in ein sauberes Schraubglas füllen, gut verschließen und umdrehen. Das Glas sollte nun mindestens fünf Minuten "auf dem Kopf" bleiben, um auch die möglicherweise dem Deckel anhaftenden Keime zu vernichten. Das Gelee dickt im Glas nach und schmeckt gut zu Brot und Brötchen.

Aroniapekt Um sowohl die sekundären Pflanzenstoffe als auch die Ballaststoffe aus der Aronia nutzen zu können, eignet sich Aroniapekt.

Aroniapekt/HT

Aroniapekt ist eine Kombination aus sekundären Pflanzenstoffen und Ballaststoffen der Aronia mit löslichen Ballaststoffen aus dem Apfel. Da es sich dabei um Pektin handelt, heißt das Pulver Aroniapekt. Die roten, gut löslichen Flocken passen gut zu Milchprodukten wie Joghurt, Dickmilch, Kefir und Quark, in die sie mit einer Dosierung von ca. 1 TL pro 100 g einfach eingerührt werden können. Darüber hinaus lassen sie sich hervorragend in Backwaren verarbeiten. Prinzipiell können zu 100 g Mehl 10 g Aroniapekt zugesetzt werden. Das Backwerk bekommt dadurch eine leicht fruchtige Note und bleibt luftig und leicht. Hier zwei Rezepte für Festtagskuchen.

Apfelbeeren Sirup

- 500g Aroniabeeren
- 250g weißer Kandis
- Saft von 1/2 Zitrone
- Mark von 1/2 Vanilleschote

Die sauber verlesen und gewaschenen Früchte werden zunächst in wenig Wasser angedünstet. Anschließend gibt man das Fruchtmus auf ein gespanntes Mulltuch bzw. auf ein ausrangiertes Küchentuch damit der Fruchtsaft in eine Schüssel tropfen kann. Etwa 300ml des gewonnenen Fruchtsaftes werden anschließend mit etwa 200g Kandiszucker und dem Zitronensaft vermischt. Das Ganze wird schließlich noch mit dem Vanillemark abgeschmeckt und so lange gekocht, bis sich der Kandiszucker vollständig aufgelöst hat.

Danach füllt man den heißen Sirup unverzüglich in verschließbare Flaschen, so ist er kühl und dunkel gelagert einige Monate haltbar. Der Sirup kann vielfältig verwendet werden, so lässt er sich beispielsweise mit Mineralwasser zu einem erfrischenden Getränk vermischen.