



Einkochvarianten von Marmelade – was steckt dahinter?

Im Supermarkt stehen verschiedene Sorten Gelierzucker und warten darauf, leckere Konfitüren, Gelees und Marmeladen zu zaubern. Aber was steckt eigentlich hinter den verschiedenen Sorten?

Gelierzucker 1:1

1 Teil Obst kommt auf 1 Teil Gelierzucker, das heißt, auf 1 kg Früchte kommt 1 kg Gelierzucker. Aufgrund des hohen Zuckeranteils ist dieser Gelierzucker besonders gut für säuerliche Früchte geeignet. Die Einkochzeit ist sehr gering.

Gelierzucker 2:1

2 Teile Obst kommen auf 1 Teil Zucker, das heißt, auf 1 kg Früchte kommen 500 g Gelierzucker. Die Fruchtkonzentration ist hier höher, wodurch die Früchte intensiver schmecken.

Gelierzucker 3:1

3 Teile Frucht kommen auf 1 Teil Zucker, das heißt, auf 1,5 kg Früchte kommen 500 g Gelierzucker. Bei dieser Variante ist der Fruchtanteil besonders hoch. Dieser Gelierzucker ist für reife und süße Früchte genau das Richtige.