Sauerkirsch-Marmelade

Vollmundige Geschmack, fruchtige Aromen, atemberaubendes Farbspiel. Sauerkirschmarmelade ist Genuss pur, eignet sich nicht nur als Brotaufstrich, sondern auch zum Backen. Fang den Geschmack des Sommers ein und koche deine eigene Kirschmarmelade aus frisch geernteten Sauerkirschen. In nur 30 Minuten kannst du dir so einen kleinen Vorrat anlegen und so den Herbst und Winter über die perfekte Balance zwischen Säure und Süße genießen.

Brombeer-Marmelade

Fruchtig. Intensiv. Süß. Brombeermarmelade ist nicht nur ein herrlicher Aufstrich, sondern auch hervorragend für die Zubereitung von Torten. Ich mache sie am liebsten mit 3:1 Gelierzucker, damit die Marmelade nicht zu süß wird und das feine Aroma der Brombeeren besser zum Ausdruck kommt.

Orangengelee

Orangengelee ist ein süßes Gelee, dass Desserts aber auch herzhafte Gerichte hervorragend akzentuiert. So harmoniert es perfekt mit dunklem Geflügelfleisch aber auch Wild, kann darüber hinaus in Perlen-Form auch auch Nachtisch verfeinern oder fruchtige Zwischenschichten oder Toppings für Desserts im Glas darstellen. bei Süßspeisen harmoniert es dabei optimal mit dunkler Schokolade und Vanille-Noten, wie sie sich zum

Beispiel in Panacotta und Mousse au chocolate finden.

Kiwi-Marmelade

Knallgrün und zuckersüß. Kiwimarmelade ist ein Farbklecks auf deinem Brötchen, der deinem Frühstück einen Hauch Exotik verleiht. Warum nicht einfach kaufen? Weil du diese Marmelade in nur 20 Minuten zaubern kannst und dann ganz genau weißt, was drin ist. Nämlich purer Geschmack ohne Zusätze und Farbstoffe.

Quittengelee

Geschmeidig. Fruchtig. Und nicht zu süß. Quittengelee ist einer meiner liebsten Aufstriche für Croissants, Weißbrot, Hefezopf und helles Gebäck. Das leicht herbe Aroma ist einfach herrlich erfrischend. Dabei ist Quittengelee im Handumdrehen gezaubert. Trotzdem machen wir im Herbst gerne direkt einen kleinen Vorrat für das ganz Jahr.

Marillen-Marmelade

Süß. Fruchtig. Knallorange. Wachauer Marillenmarmelade ist einfach köstlich. Ob auf frischen Brötchen, Croissants oder Hefezopf: diese Aprikosenkonfitüre wird dich verzaubern. Für

mich ist es eine Erinnerung an meine Zeit in Österreich und kommt hier deshalb regelmäßig auf den Tisch.