

Säfte und Marmelade „Drei Linden“ hausgemacht

Pflaumheim. (eB)

Die Bewohner und die Mitarbeiter des Pflegezentrums "Drei Linden" haben aktuell alle Hände voll zu tun. Sie stellen Säfte und Marmelade wie in ihrer Jugend her, natürlich (und) nach alten Hausrezepten. Mit viel Spaß und Elan werden die Arbeiten ausgeführt. Es wird überwiegend regionales Obst verwendet, nette Angehörige spenden auch gerne etwas aus ihren Gärten dazu. Aber auch die wunderbaren Kirschen aus dem eigenem Drei-Linden-Garten finden Verwendung.



Außer in den leckeren Marmeladen und Säften findet das Obst auch in köstlichen Obstkuchen oder Desserts für gemütliche Nachmittage, die bei schönem Wetter auf der Terrasse, umgeben von Kräuterduft verbracht werden, Verwendung.

Es sammelt sich schon ein stolzer Vorrat dieser selbst gemachten Köstlichkeiten, die auch die kalten Wintertage versüßen werden.

Ein Rezept zum Nachkochen:
Himbeer-Johannisbeer-Marmelade
500g Himbeeren

500 ml durchpassierte rote Johannisbeeren
1 kg Gelierzucker 1plus1.

Die Früchte in einen großen Kochtopf geben. Mit dem Paket Gelierzucker gut mischen. Den Topf über Nacht ruhen lassen. Am nächsten Tag gut umrühren und aufkochen. Wenn es anfängt, sprudelnd zu kochen, 4 Min. weiterkochen. (Schaum mit Schöpfkelle abschöpfen).

Heiß ausgespülte Gläser bereitstellen. Heiße Marmelade zügig in die Gläser bis zum oberen Rand einfüllen. Den Deckel fest anschrauben und die Gläser für 10 Min. auf den Kopf stellen. Danach wieder umdrehen und ganz auskühlen lassen.