

Speierlings-Konfitüren-Rezept (nach Jörg Wildemuth)

1. Früchte sammeln



2. Früchte sortieren und mit kaltem Wasser in Becken waschen: Die Früchte sich beim Drücken weich und ihr Äusseres ist braun.



3. Fruchtstiel entfernen Mus herausdrücken
Geschmacksprobe: Das Mus darf nicht nach Alkohol schmecken!



4. Leere Hülle und Fruchtstiel



5. Speierlingsmus durch das Passe-Vite drücken
Siebeinsatz mit kleinen runden Löchern verwenden.



6. Das feine Mus passiert die Löcher



7. Samen und Kerngehäuse bleiben zurück.



8. Das Speierlings-Mus ist weich und z.T. vielleicht auch etwas wässrig



9. Speierlings-Mus in Kochtopf langsam erhitzen, aufkochen und etwa zehn Minuten kochen lassen. Dabei muss man immer rühren. Falls das Mus zu dickflüssig ist etwas Wasser zugeben.



10. Nach dem Kochen unter ständigem Rühren abkühlen lassen, dann in Gläschen abfüllen. Mit der Verwendung eines schmalen Löffels gibt es beim Einfüllen weniger Verluste. Konfitüreglas vorübergehend auf den Kopf stellen, um einen Pilzbefall zu vermeiden. Gläser beschriften



nach Jörg Wildermuth, Worb.