



Das fruchtet!

Marmeladen, Aufstriche & Gelees selbst gemacht



	Arche Agar Agar	Arche Fruchtgel	Arche FruttiFix	Arche Apfelpektin
Ideal für	Gelees, Wackelpudding, Fruchtaufstriche, Sahne-Torten & Terrinen, Gemüseaspik	Fruchtaufstriche, Marmeladen, Konfitüren & Rote Grütze	Fruchtaufstriche, Marmeladen, Konfitüren, Rote Grütze & Quark-Sahne-Torten	Fruchtaufstriche, Marmeladen, Konfitüren
Vorteile	<ul style="list-style-type: none"> - sehr hohe Gelierkraft - nur 5 g Agar Agar ersetzen 6 Blatt Gelatine - geliert auch ohne Süßmittel 	<ul style="list-style-type: none"> - geschmacksneutral - ideal auch für saure Früchte 	<ul style="list-style-type: none"> - geschmacksneutral - gibt Fruchtaufstrichen eine optimale, geschmeidige und gleichzeitig feste Konsistenz 	<ul style="list-style-type: none"> - geliert besonders schnell und elastisch - reich an Ballaststoffen und arm an Kalorien - auch für Zubereitung von zuckerfreien und zuckerreduzierten Aufstrichen geeignet
Besonderheiten	Damit Agar Agar optimal geliert, zu sehr sauren Früchten etwas mildes Obst oder Fruchtsaft zugeben. Beim Aufkochen duftet Agar Agar nach Meer, was aber schnell verfliegt. Agar Agar geliert beim Abkühlen auf ca. 35°C.	Arche Fruchtgel besteht aus einer fein abgestimmten Komposition aus Stärke, Pfeilwurzel, Agar Agar und Pektin. Mit Fruchtgel gelingen weiche, elastische Aufstriche. Auch köstlich-fruchtige Desserts wie Rote Grütze lassen sich mit Fruchtgel herstellen.	Mit FruttiFix gelingen feste, klare Fruchtaufstriche mit seidig-geschmeidiger Konsistenz. Bei sehr saurem Obst empfiehlt sich die Zugabe von milden Früchten oder Obstsaft. FruttiFix geliert beim Abkühlen: Gelierzeit ca. 3-4 Std.	Hergestellt wird das Arche Apfelpektin aus Trester der Apfelsaftgewinnung. Unser Apfelpektin ist nicht amidiert und daher für die Herstellung von Bio-Produkten zugelassen. Pektin gibt es noch nicht in Bio-Qualität.

Erdbeer-Mango-Aufstrich

500 g Erdbeeren
500 g Mango
400 g Rohrohrzucker
1 Tüte Arche Fruchtgel (22 g)
Saft von ½ Zitrone (3 EL)

Erdbeeren waschen und putzen. Mango schälen und in kleine Würfel schneiden. Obst in einen Topf geben und mit Zucker und Zitronensaft pürieren. Fruchtgel dazugeben. Unter Rühren aufkochen und 5 Min. sprudelnd kochen lassen.

Beeren-Pflaumen-Aufstrich

600 g Beeren (wie Brombeeren, Johannisbeeren, Himbeeren)
400 g Pflaumen
300 g Rohrohrzucker
2 EL Zitronensaft
1 Tüte Arche FruttiFix

Pflaumen waschen, entsteinen. Beeren waschen und das Obst mit dem Zitronensaft in einem Topf pürieren. 200 g von dem Fruchtputee mit FruttiFix anrühren. Alles zusammen vermischen, den Rohrohrzucker hinzufügen und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Bei geringer Hitze 2 Min. leicht köcheln lassen. Den aufgekochten Fruchtaufstrich stets in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und mit Twist-Off-Deckeln verschließen. 5 Min. auf die Deckel stellen. Abkühlen lassen.

Bananen-Aufstrich

700 g Bananen (sehr reif)
Saft von 2 Zitronen
300 g Rohrohrzucker
½ Beutel Arche Apfelpektin (11g)
2 EL Arche Mikawa Mirin

Bananen mit Zitronensaft und Zucker in einem Topf pürieren. Apfelpektin dazugeben. Unter Rühren zum Kochen bringen und 3-5 Min. sprudelnd kochen lassen. Zum Schluss Mikawa Mirin dazu geben. Den aufgekochten Fruchtaufstrich stets in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und mit Twist-Off-Deckeln verschließen, 5 Minuten auf die Deckel stellen. Abkühlen lassen.

Tipp - ideal zur Verwertung von überreifen Bananen!

Weitere Informationen und
Rezepte finden Sie unter
www.arche-naturkueche.de