Rezept

Schlehenaufstrich mit Orange

Ein Rezept von Schlehenaufstrich mit Orange, am 12.10.2024

Zutaten

- **1 1/2 kg** Schlehen
- **1** Vanilleschote
- **350 g** Gelierzucker (3:1)
- **3** Orangen (davon 1 Bio-Orange)
- **1 TL** Zimtpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Gläser (à ¼ l Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

Zubereitung

1. Die Schlehen waschen und mit ¼ l Wasser zugedeckt ca. 15 Min. köcheln lassen. Dann in ein Sieb abgießen, dabei die Flüssigkeit auffangen, und die Früchte durch das Sieb streichen. Das Fruchtpüree (ca. ½ l) mindestens 30 Min. abkühlen lassen.

2. Inzwischen die Bio-Orange heiß waschen, trocken reiben und die Schale abreiben. Den Saft von allen Orangen auspressen (ca. ¼ l). Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.

3. Das Schlehenpüree mit Orangensaft und -schale, Vanilleschote und -mark sowie Zimt und Gelierzucker in einem Topf erhitzen und unter Rühren ca. 3 Min. sprudelnd kochen lassen. Dann das Püree in die Schraubgläser füllen, verschließen und die Gläser ca. 5 Min. auf dem Kopf stehen lassen. Die Gläser umdrehen und den Schlehenaufstrich abkühlen lassen. Der Aufstrich hält sich an einem kühlen Ort mehrere Monate. Angebrochene Gläser sollten Sie jedoch innerhalb von ein paar Tagen aufbrauchen. Schlehenaufstrich schmeckt lecker auf Brot, aber auch als Dessert in Joghurt oder Quark; außerdem ist er ideal zum Abrunden von Wildgerichten.