

INHALT

Vorwort	7
Vorwort der Autorin	8
Andreas Thermo-Tipps	9
Entsaften im Thermomix	11
Tipps – Tricks – Regeln zum Marmeladekochen	12

FRÜHLING

Andreas Erdbeermarmelade (zuckerreduziert)	16
Einfache Erdbeermarmelade	18
Erdbeermarmelade – kalt gerührt	20
Erdbeer-Ingwer-Marmelade	22
Erdbeeren mit Basilikum	24
Erdbeeren, Himbeeren & Lavendel	26
Erdbeere küsst Holunderblüte	28
Erdbeer-Rhabarber-Marmelade „Vanilletraum“	30
Erdbeer-Rotwein-Marmelade	32
Rhabarber-Marmelade	34
Rhabarbergelee „Rote Hexe“	36

SOMMER

Holunderbeerengelee	40
Holundermarmelade	42
Holunderblütengelee-Grundmasse	44
Frankfurter Holunderblütengelee	46
Holunderblütengelee	48
Süßkirschmarmelade	50
Aprikosenmarmelade	52
Aprikosen-Mandel-Marmelade	54

Himbeermarmelade	56
Himbi-Feuer –	
Himbeer-Meerrettich-Marmelade	58
Himbi-Kuss –	
Himbeer-Schoko-Kirsch-Marmelade	60
Schwarzes Johannisbeergelee Pimm's No. 1 .	62
Stachelbeermarmelade	64
Stachelbeergelee	66
Brombeermarmelade	68
Nektarinenkonfitüre mit Schuss	70
Pfirsich-Mango-Marmelade	72

HERBST

Quittensaft und Quittenmasse (Vorbereitung für Quittenmarmelade und -gelee)	76
Omas Quittenmarmelade	77
Andreas Quittengelee	78
Schnelle Quittenmarmelade	80
Omas Quittengelee	82
Pflaumenmarmelade mit Rotwein	84
Pflaumenmus	86
Physalismarmelade	88
Kürbismarmelade	90

WINTER

Andreas Kartoffelmarmelade	94
„Lotti Karotti“ – Orangen-Karotten-Aufstrich	96
Ananasmarmelade	98
Schnelle scharfe Tomate	100
Tomatenmarmelade	102