



Natürlich - zum Glück

Tipps und Tricks für den richtigen Umgang mit **Unigel®**
zugelassen für Knospeprodukte, dazu drei Rezepte!

biofarm

ehrlich. sinnvoll. seit 1972

Tipps zum Unigel® zugelasen für Knospenprodukte

1. Reihenfolge

Halten Sie sich an die Reihenfolge des Rezeptes auf der Beutelrückseite. Lassen Sie den Zucker am Ende des Kochvorgangs portionenweise einrieseln. Rühren Sie gut und achten Sie darauf, dass die Kochtemperatur nicht absinkt, andernfalls kann die Konfitüre schon in der Pfanne gelieren.

2. Süssen

Mit dem Unigel® benötigen Sie zum Kochen der hausgemachten Konfitüren wenig oder keinen Zucker. Der typische Fruchtgeschmack wird dadurch besonders gut hervorgehoben.

Die Zugabe von Zucker am Ende des Kochvorgangs ist möglich. Er wird zum Süssen und zum Schutz der Farbe eingesetzt und verzögert den Abbau von Vitaminen. Auch das Süssen mit Birnel ist grundsätzlich möglich. Birnel soll aber wie Zucker erst am Schluss beigegeben werden. Weiter ist zu beachten, dass ca. 10-20 % mehr Unigel® zugegeben werden muss, da das Birnel neben einem Zuckeranteil auch einen Fruchtanteil enthält, der ebenfalls gebunden werden muss. Vorzugsweise ist nur ein Teil des Zuckers durch Birnel zu ersetzen, da sonst das Birnel den Fruchtgeschmack überdecken kann.

Für Diabetiker: Wird 1 kg Früchte mit 50 g Unigel® (und künstlichem Süsstoff oder ohne Zucker) gekocht, so enthält das Endprodukt 35 g reine Saccharose.



3. Pektingehalt – Gelierfähigkeit der Früchte

Der Pektingehalt spielt eine entscheidende Rolle. Der Gehalt ist in knapp reifen, säuerlichen Früchten am höchsten und baut sich mit zunehmender Reife ab. Weiche Früchte (z.B. Beeren) enthalten weniger Pektin als harte Früchte. Wildfrüchte (Hagebutten, Kornelkirschen etc.) enthalten viel Pektin.

4. Zitronensaft

Zitronensaft verleiht milden und schwach sauren Konfitüren und Gelées, z.B. Bananen, Holunderblüten, Salbei, eine leichte Spritzigkeit und schützt die Farbe. Ein Spritzer Zitronensaft (1 Esslöffel auf 500 g Früchte) soll erst nach der Zuckerzugabe ganz am Schluss beim Konfitüre- oder Geléekochen beigegeben werden. Bei normal sauren Früchten und Säften ist die Zugabe von Zitronensaft nicht nötig!

5. Gelées

Zur Herstellung von Gelées empfiehlt sich allgemein die höhere Zugabe von Unigel® gemäss Tabelle. Zur Vermeidung von Blasen bei normal gezuckerten Gelées ist es möglich, die erforderliche Menge Unigel® in die kalte Flüssigkeit (Auszug, Fruchtsaft) einzurühren und danach aufzukochen. Der Zucker wird erst am Schluss beigegeben. Bevor man den Gelée heiss einfüllt, wird er abgeschäumt.

- 1 l Fruchtsaft aufkochen
- 30-50 g Unigel® (gemäss Tabelle) beifügen, gut rühren
- 1 Minute aufkochen
- 500 g Zucker in kleinen Portionen einrieseln lassen
- Aufkochen, 1 Minute sprudelnd kochen, sofort heiss einfüllen



6. Auszüge

Auszüge wie zum Beispiel Holunderblüten oder andere Blüten und Blätter sollten ohne Zucker angesetzt werden, um eine gute Gelierfähigkeit erzielen zu können. Danach den Auszug gemäss Rezept auf der Beutelnrückseite zu einem Gelée kochen.

7. Heiss einfüllen und verschliessen

Die vorgewärmten Gläser werden auf ein Geschirrtuch gestellt, damit sie beim Einfüllen der siedend heissen Konfitüren oder Gelées nicht zerspringen. Die Gläser können auch im Wasserbad stehend heiss eingefüllt werden. Dies empfiehlt sich vor allem für Gelées, damit sich im Glas weniger Blasen bilden. Zur besseren Haltbarkeit empfiehlt sich, die Deckel auszukochen, die Gläser randvoll zu füllen und sie unmittelbar nach dem Abfüllen luftdicht zu schliessen. Während dem Abkühlen ist in der Küche Zugluft zu vermeiden.

Tipp: Ein Trichter mit weitem Hals erleichtert das Einfüllen.

8. Vermeidung von „Klumpchen“

Für eine gute Gelierung ohne Klumpchenbildung lässt man den Zucker erst ganz am Schluss langsam einrieseln. Weiter muss dem Unigel® genügend Wasser zur Verfügung stehen. Ist die Konfitüre zu wenig flüssig, kann das Unigel® in ca. 1/2 dl Wasser angerührt und der heissen Fruchtmasse langsam unter stetigem Rühren zugegeben werden.

9. Reduzierung von Schaum in der Konfitüre

Beim Kochen von reiner Erdbeerkonfitüre entsteht oft viel Schaum. Zur Reduzierung des Schaums empfehlen wir, 900 g Früchte + ca. 1 dl Süssmost nach Vorgabe mit dem Unigel® zusammen aufkochen, 1 Minute durchkochen, Zucker nach Belieben in kleinen Portionen einrieseln lassen, nochmals aufkochen, 1 Minute sprudelnd kochen, sofort heiss einfüllen.



Biofarm Unigel® erhalten Sie im Karton zu 25 kg, im Beutel zu 500 g oder im praktischen Portionenbeutel zu 50 g.

10. Zur Rettung

Wurde eine Konfitüre oder ein Gelée nicht fest (mögliche Gründe: überreife Früchte, zu lange Kochzeit etc.) kann zur Rettung wie folgt vorgegangen werden:

- 1 Portion neue Früchte (+ evtl. 40 ml Wasser) aufkochen bis die Früchte gar sind.
- Unigel® für die Portion neue Früchte plus zusätzlich 50 g Unigel® für 1 kg nicht gelierte Konfitüre zugeben, gut mischen
- 1 Minute durchkochen.
- Die ungelierete Konfitüre vorsichtig portionenweise dazu geben, immer rühren.
- Nach Bedarf Zucker in kleinen Portionen einrieseln lassen.
- Aufkochen 1 Minute sprudelnd kochen

Einmal geöffnete Konfitüre im Kühlschrank aufbewahren und rasch konsumieren.

Unigel® zugelassen für Knospeprodukte, enthält neben Bio-Zucker natürliches Pektin zum Gelieren. Gewonnen wird dieses aus Apfeltrester (=Pressrückstand bei der Herstellung von Apfelsaft). Apfelpektin ist ein kostbares Produkt: Es braucht 100 kg Äpfel um 1 kg Pektin zu gewinnen! Im Gegensatz zum konventionellen Unigel® enthält dieses Unigel® kein amidiertes, sondern verestertes Apfelpektin und entspricht somit der Bioverordnung und den strengen Knospe-Regeln der Bio Suisse.

Verestertes Pektin im Unigel® zugelassen für Knospeprodukte: Das Pektin enthält Estergruppen (CH₃ über ein Sauerstoffmolekül mit dem Zucker verbunden). Veresterte Pektine kommen in der Natur in etwas älteren, schrumpeligen Äpfeln vor. Aus diesem Grund erfüllt dieses Unigel® die Knospe-Richtlinien. Es ist nicht reversibel, d.h. es geliert nur ein Mal! Nach einem zweiten Aufkochen oder Sterilisieren (Weck-System) bleibt die Konfitüre flüssig.



Amidiertes Pektin im konventionellen Unigel®: Nach dem Herauslösen des Zuckermoleküls Pektin aus dem Apfeltrester wird ihm eine Amidgruppe (besteht aus Stickstoff (N) und Wasserstoff (H₂)) angehängt. Das Pektin mit den Amidgruppen kommt in dieser Kombination in der Natur nicht vor! Es ist reversibel, d.h. es geliert auch noch nach einem zweiten Aufkochen. Unigel® konventionell ist nicht biokonform, es darf für Konfitüren, die mit Bio (gemäss Bioverordnung) oder der Knospe ausgezeichnet werden, nicht eingesetzt werden.



KONTAKTIEREN SIE UNS:

Biofarm Genossenschaft

www.biofarm.ch

info@biofarm.ch

Tel. +41 62 957 80 50



GELIERKRAFT DER FRÜCHTE:		Unigel® Zugabe bei 1 kg Früchten oder 1 l Saft	
		zuckerarme Konfitüren (0-500 g Zucker)	Normal gezuckerte Konfitüren (500-900 g Zucker)
Sehr gut gelierende Früchte	Cassis, Hagebutten, Johannisbeeren, Quitten, Apfel, Stachelbeeren, Zitrusfrüchte und Zwetschgen	30 - 40 g	20 - 30 g
Gut gelierende Früchte	Aprikosen, Brombeeren, Himbeeren, Mirabellen, Pflaumen, Heidelbeeren und Rhabarber	35 - 45 g	25 - 35 g
Schlecht gelierende Früchte	Birnen, Erdbeeren, Holunder, Kirschen, Trauben, Nektarinen und Pfirsiche	40 - 50 g	35 - 45 g

Quarktorte mit Unigel®

Zutaten Mürbeteig

200 g	Biofarm Dinkelmehl
2-3 EL	Biofarm Golden-Light Zucker
1/2 KL	Salz
100 g	Butter kalt, in Stücke
1	Ei

Zutaten Masse

100 g	Biofarm Golden-Light Zucker
250 g	Beeren (z.B. Johannisbeeren)
2 dl	Wasser
50 g	Biofarm Unigel®, zugelassen für Knospe Produkte
500 g	Quark
2 dl	Halbrahm
250 g	Brombeeren Hülsenfrüchte zum Blindbacken



Zubereitung

1. Mehl und Salz in eine Schüssel geben und mischen.
2. Butterstücke mit Mehl verreiben und Zucker dazugeben.
3. Das Ei verklopfen, zum Mehl geben und alles rasch zu einem Teig zusammenfügen. Danach ca. 30 Minuten kühlstellen.
4. In der Zwischenzeit Backofen auf 220°C Unter- und Oberhitze vorheizen.
5. Den Teig auf Backpapier auswallen, in die Springform legen und dicht einstechen.
6. Blindbacken: Teigboden mit Backpapier belegen und mit Hülsenfrüchten beschweren. 12 Minuten backen. Danach die Hülsenfrüchte (können noch verwendet werden) und Papier entfernen und nochmals 13-15 Minuten bei 180 °C backen.
7. Teigboden auskühlen lassen, auf Torteplatte legen und einen Tortenring darüberstülpen.
8. Für die Fruchtmasse Früchte, Wasser und 40 g Unigel® aufkochen, Zucker begeben nochmals gut aufkochen, pürieren und unter Rühren etwas auskühlen lassen.
9. Quark glattrühren, mit Fruchtemasse vermengen und weiter auskühlen lassen.
10. Rahm steif schlagen und vorsichtig unter die Masse ziehen.
11. Alles in die Form füllen.
12. Brombeeren mit 2 EL Wasser und 10 g Unigel® aufkochen. Je nach Geschmack noch etwas Zucker dazugeben.
13. Brombeer-Masse über die Torte verteilen und glattstreichen.
14. Ca. 6 Stunden kühlstellen und fest werden lassen.

Aprikose - Rosmarin Konfitüre

Zutaten für 4 Gläser zu 2,5 dl

- 1 kg Aprikosen
- 1 Zitrone
- 2 EL Rosmarinnadeln, gehackt
- 30 - 45 g Biofarm Unigel®
- 200 - 900 g Biofarm Golden-Light Zucker
(nach Belieben)



Zubereitung

1. Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und in Stücke schneiden.
2. Die Schale von einer Zitrone dünn abreiben und den Saft auspressen.
3. Rosmarinnadeln fein hacken.
4. Aprikosen, Zitronenschale und Zitronensaft sowie gehackte Rosmarinnadeln in einen grossen Topf geben, unter Rühren kochen bis die Aprikosen gar sind.
5. Unigel® unter Rühren beifügen und eine Minute durchkochen.
6. Golden-Light Zucker in kleinen Portionen langsam einrieseln lassen.
7. Aufkochen, mindestens eine Minute sprudelnd kochen und bis zum Rand in vorgewärmte Gläser abfüllen und verschliessen.

Feigen-Senf-Konfitüre

Zutaten für 4 Gläser zu 2,5 dl

100 g	Biofarm Feigen
150 ml	Biofarm Süssmost
50 ml	Biofem Senf fein
10 g	Biofarm Unigel®
80 g	Biofarm Vollrohrzucker



Zubereitung

1. Die Feigen klein schneiden und mit dem Süssmost ca. 10 Minuten zugedeckt kochen.
2. Mit dem Stabmixer pürieren und abkühlen lassen.
3. Senf und Unigel® zugeben, mindestens eine Minute aufkochen.
4. Vollrohrzucker langsam einrieseln lassen, nochmals aufkochen lassen und noch heiss in kleine Gläser füllen.

Bitte beachten:

- **Je mehr Zucker, desto weniger Unigel®.**
- **Zucker unbedingt erst am Ende des Kochvorgangs langsam hinzufügen. Darauf achten, dass die Kochtemperatur nicht absinkt.**
- **Konfitüre nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und rasch konsumieren.**

Tipp: Unigel® mit ca. 0,5 dl Wasser anrühren und erst dann zu den Früchten geben.



Biofarm Genossenschaft
Beim Bahnhof
CH-4936 Kleindietwil
T + 41 62 957 80 50
F + 41 62 957 80 59
info@biofarm.ch
www.biofarm.ch