

Tag der Zwetschge

Anleitungen und Rezepte zusammengestellt von Maya Mohler
Landwirtschaftliches Zentrum Ebenrain, Sissach

Inhaltsverzeichnis

Zwetschgenkonserven

Tiefkühlen von Zwetschgen.....	3
Heisseinfüllen allgemein.....	4
Heisseinfüllen von Zwetschgen.....	5
Sauersüsse Zwetschgen.....	6
Zwetschgen-Chutney.....	7
Rotweinzwetschgen.....	8
Honigweinzwetschgen.....	8
Grundrezept Konfitüre.....	9
Zuckerreduzierte Konfitüre.....	10
Zwetschgenkonfitüre mit Zimt oder Anis.....	10
Raffinierte Zwetschgenkonfitüre.....	10
Zwetschgen sterilisieren.....	11
Sterilisieren im Dampfkochtopf.....	11
Sterilisieren im Wasserbad.....	12
Dörren von Zwetschgen.....	13

Pikante Zwetschgengerichte

Apéro-Zwetschgen.....	14
Pikantes Blätterteiggebäck mit Zwetschgen als Apéro.....	14
Pikante Zwetschgensauce.....	14

Süsse Zwetschgengerichte

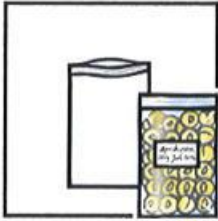
Teezwetschgen.....	15
Zwetschgensalat mit Quark.....	15
Einfache Zwetschgencreme.....	15
Gesulzte Zwetschgencreme.....	16
Zwetschgengrütze.....	16
Zwetschgensorbet.....	17
Reisköpfchen mit Zwetschgensauce.....	18
Zwetschgennudeln mit Zwetschgensauce.....	19
Zwetschgenauflauf.....	20
Zwetschgenterrine mit Sauerrahmsauce.....	21
Götterspeise mit Zwetschgen.....	22

Gebäcke mit Zwetschgen

Zwetschgenstrudel mit Kartoffelteig.....	23
Zwetschgencake.....	24
Streuselkuchen mit Zwetschgen.....	25
Zwetschgenkuchen mit Hefeteig.....	26
Zwetschgenwähe.....	27

Zwetschgenkonserven

Tiefkühlen von Zwetschgen



Gesunde, reife Früchte verwenden. Die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. In Gefrierbeutel oder Dosen füllen.



Je nach späterer Verwendung die Zwetschgen auf einem Blech auslegen und so gefrieren. Im gefrorenen Zustand in Beutel oder Dosen füllen; dadurch wird das Zusammenkleben der Früchte verhindert und ihre Form bleibt gut erhalten.

Lagerung

Die Lagertemperatur soll -18°C bis -20°C betragen (mit Thermometer kontrollieren).

Lagerdauer

- 6 bis 8 Monate.

Verwendung von gefrorenen Konserven

- Zwetschgen gefroren weiter verwenden, sonst werden sie braun und verlieren sehr viel Saft.

Heisseinfüllen

Geeignete Gläser und Flaschen



- Gläser mit Schraubdeckel. Der Deckel muss unversehrt sein und darf keine Rostflecken (Oxidation) haben. Rost ist ein Vitamin-C-Killer.
- Einmachgläser mit unbeschädigtem Gummiring, Deckel und Klammer.
- Flaschen mit gut schliessendem Bügelverschluss oder Gummizapfen; Bierflaschen mit Bügelverschluss eignen sich sehr gut, ebenfalls Flaschen mit Drehverschluss (mit gummierter Innenseite).

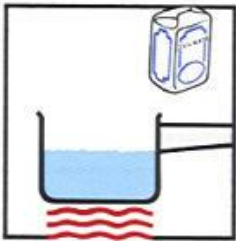
Zu beachten:

- Glas, Deckel, Gummizapfen und Gummiring müssen unmittelbar vor jedem Gebrauch in kochendem Wasser ausgekocht werden (dem Wasser wenig Essig begeben; verhindert Kalkablagerungen).
- Glas mit Drehverschluss auf Dichtigkeit prüfen, indem man es mit Wasser füllt, den Deckel aufschraubt und das Glas auf den Kopf stellt. Wenn keine Flüssigkeit austritt, ist der Deckel in Ordnung.
- Gläser und Flaschen nach Gebrauch offen trocknen lassen und die Deckel ohne Gummiringe lose aufsetzen. Die Gummiringe werden rasch brüchig, wenn sie dauernd angespannt sind. Zudem können sich Schimmelpilze bilden, welche das Einmachgut verderben.
- Schraubdeckel schonend waschen. Schon kleine Kratzer können rosten. Auch diese Deckel nicht fest zuschrauben (Ersatzdeckel sind in Haushaltsfachgeschäften, in der "LANDI" oder bei Imkereibedarfläden erhältlich).
- Gummizapfen nicht auf Flaschen setzen, sondern (sauber und trocken) separat aufbewahren.

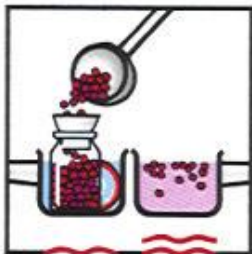
Heisseinfüllen von Zwetschgen



Gläser mit Deckel und aufgelegten Gummiringen oder Schraubverschluss mit sauberem Bürsteli oder Schwämmli gründlich waschen, spülen, in einer Pfanne mit kochendem Wasser und wenig Essig auskochen und vorwärmen.

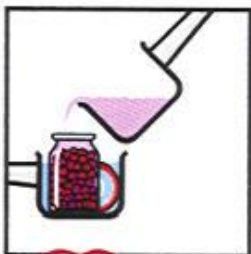


Zuckersirup aufkochen: Je nach Säuregehalt der Früchte und persönlichem Geschmack 50-200 g Süssmittel (Zucker, Vollrohrzucker, Birnel oder Honig) pro Liter Wasser zugeben (1 Liter Sirup reicht für ca. 3 Gläser à 1 Liter Inhalt). Anstelle von Zuckersirup kann auch klarer Fruchtsaft, z.B. Süssmost verwendet werden.



Frische, reife gesunde Früchte waschen, halbieren, entsteinen. Früchte auf kleiner Stufe portionenweise nur knapp weich kochen.

Früchte mit Schaumkelle möglichst satt bis 2 cm unter den Rand ins Glas einfüllen (Glas steht in Pfanne oder auf Holzbrett, ev. Einfülltrichter benutzen).



Den Sirup nochmals aufkochen, Glas randvoll aufgiessen, Deckel sofort auflegen, der Sirup darf überlaufen, mit Klammern verschliessen oder den Deckel fest schrauben.



Gläser mit Schraubverschluss kurze Zeit auf den Kopf stellen. Gläser falls nötig mit sauberem Lappen reinigen. Gläser auf einem Holzbrett auskühlen lassen. Vor Zugluft schützen (jedoch nicht zudecken).



Nach dem vollständigen Auskühlen Klammer sorgfältig wegnehmen und kontrollieren, ob der Deckel hält (beim Schraubverschluss soll sich eine starre Mulde bilden, welche auf Druck nicht nachgibt).

Gläser sauber beschriften (heisses Glas kann mit Ölkreide beschriftet und verziert werden), kühl und dunkel aufbewahren. Lagerdauer: 1-2 Jahre.

Sauersüsse Zwetschgen

Sauersüssen Zwetschgen passen ausgezeichnet zu Fleisch, Geflügel und Wild.

1. Tag

Zwetschgen vorbereiten:

1 kg Zwetschgen, waschen, trocknen, mit einer Stecknadel oder einem Gschwelltiggäbeli mehrmals einstechen.

Sud:

2,8 dl Essig
3 dl Rotwein
350 g Zucker
1 kleine Zimtstange
4 Nelken
10 Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
1 Chilischote

aufkochen, 5 Minuten köcheln, auskühlen lassen.

Dann über die Früchte giessen und über Nacht stehen lassen.

2. Tag:

Den Sud absieben, aufkochen, wieder erkalten lassen, wieder über die Kirschen giessen.

3. Tag:

Den Sud absieben, sirupartig einkochen, mit Cayennepfeffer abschmecken. Die Kirschen in diesem Sud zugedeckt und kühl aufbewahren. Ev. heisseinfüllen.

Zwetschgen-Chutney

(Grundsätzliches siehe Heisseinfüllen von Zwetschgen Seite 5)

1 kg Zwetschgen, geviertelt
250 g Zwiebeln, gehackt
250 g Äpfel, klein geschnitten
200 g Sultaninen, gewaschen
150 g Rohrzucker oder Honig
2 dl Obstessig
½ EL Salz
½ KL Piment
½ EL Ingwerpulver
1 Messerspitze Cayennepfeffer

alle Zutaten in eine Pfanne geben, aufkochen und dann auf kleiner Stufe unter Rühren ca. 30 Minuten köcheln, bis eine dickliche Masse entsteht.

Das Chutney bis 3 mm (je nach Deckel bis 1 cm) unter den Rand in ausgekochte Gläser füllen. Die Gläser sofort verschliessen, **der Inhalt darf keinesfalls überlaufen**, sonst besteht die Gefahr, dass Stücke zwischen den Glasrand und den Deckel geraten, was zum Verderb der Konserve führen könnte.

Gläser mit Schraubverschluss kurze Zeit auf den Kopf stellen.

Gläser falls nötig mit sauberem Lappen reinigen, auf einem Holzbrett auskühlen lassen.

Verwendung:

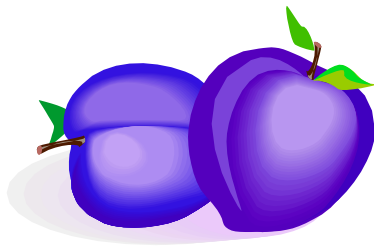
Als Beilage zu Fleischfondues, Siedfleisch, kalten Fleischplatten, Geflügel, Wild, Currygerichten, Salatplatten, Rippli, Gigot usw.

Rotweinzwetschgen

Für ein Glas à $\frac{3}{4}$ Liter Inhalt. (Grundsätzliches siehe Heisseinfüllen von Zwetschgen Seite 5)

2,5 dl Rotwein
3 EL Vollrohrzucker
1 Zimtstange
2 Nelken

900 g Zwetschgen, halbiert,
entsteint



alle Zutaten in eine weite Pfanne geben, zu einem Sirup einkochen.

portionenweise im Sirup ca. 4 Minuten knapp weich köcheln.

Früchte mit Schaumkelle möglichst satt bis 2 cm unter den Rand in ausgekochte Gläser einfüllen.

Den Sirup nochmals aufkochen, Gläser randvoll aufgiessen. Deckel sofort auflegen, der Sirup darf überlaufen, mit Klammern verschliessen oder den Deckel zuschrauben.

Gläser mit Schraubverschluss kurze Zeit auf den Kopf stellen.

Gläser falls nötig mit sauberem Lappen reinigen, auf einem Holzbrett auskühlen lassen.

Honigweinzwetschgen

(Grundsätzliches siehe Heisseinfüllen von Zwetschgen Seite 5)

1 kg Zwetschgen

mit Stecknadel oder Kartoffelgäbeli mehrmals einstechen

7,5 dl Rotwein
1 Zimtstange
1 Gewürznelke
wenig Ingwer
ev. 4 Stück Sternanis
100 g Zucker / Vollrohrzucker
100 g Honig

alle Zutaten aufkochen, Hitze reduzieren, Zwetschgen zugeben und 2-3 Minuten köcheln, bis die Haut zu reissen beginnt.

Die Früchte mit einer Schaumkelle in saubere, ausgekochte Gläser füllen, die Flüssigkeit aufkochen und die Gläser randvoll mit Saft füllen, sofort verschliessen.

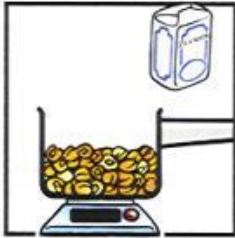
Servieren:

Rotweinzwetschgen oder Honigweinzwetschgen passen sehr gut zu Glace, Reis- oder Griessköpfchen, Dampfnudeln usw. Vor dem Servieren die Flüssigkeit sirupartig einkochen lassen.

Grundrezept für Konfitüre

Gut reife Früchte verarbeiten (auch tiefgekühlte Früchte können verwendet werden). Sie ergeben eine sehr aromatische Konfitüre, und der Kochprozess ist kürzer als bei unreifen Früchten.

Zwetschgen, entsteinen und zerkleinern.



Früchte wiegen, in genügend grosse, möglichst weite und hohe Pfanne geben, pro Kilogramm 500-800 g Zucker begeben (je nach Geschmack), nach Möglichkeit einige Zeit stehen lassen. Bei zuckerreduzierten Konfitüren nur 200-500 g Zucker und zusätzlich Geliermittel begeben.



Gläser mit Schraubverschluss und Deckel gründlich reinigen, spülen, in einer Pfanne mit heissem Wasser und wenig Essig auskochen (siehe auch Heisseinfüllen von Zwetschgen Seite 5).



Früchte unter häufigem Rühren langsam aufkochen und einkochen, ev. pürieren (falls ein Geliermittel beigegeben wird, die Anleitung genau einhalten).

Gelierprobe: Einige Tropfen Konfitüre auf einen kalten Teller geben, wenn sie nicht mehr fließt und zu gelieren beginnt, kann die Konfitüre abgefüllt werden.

Falls sich auf der Konfitüre viel Schaum bildet, sollte dieser mit einem Löffel abgeschöpft werden (er umschließt Luft und kleine Schmutzpartikel und könnte die Haltbarkeit beeinträchtigen).



Konfitüre (ev. mit Einfülltrichter) bis 2-3 mm unter den Rand in die ausgekochten Gläser füllen, sofort verschliessen.



Die Gläser kurze Zeit auf den Deckel stellen, auf einem Holzbrett auskühlen lassen. Die Gläser während dem Geliervorgang möglichst nicht erschüttern.

Sobald die Gläser ausgekühlt sind, kontrollieren, ob der Deckel hält (beim Schraubverschluss soll sich eine starre Mulde bilden, welche auf Druck nicht nachgibt).

Gläser sauber beschriften, kühl und dunkel aufbewahren. Lagerdauer: 1-2 Jahre.

Zuckerreduzierte Konfitüren

- Zuckerreduzierte Konfitüren müssen durch "Heisseinfüllen" haltbar gemacht werden.
- Um zu gelieren muss ein Geliermittel beigefügt werden. Die Gebrauchsanweisungen und Kochzeiten auf den Verpackungen genau einhalten. Verschiedene Geliermittel nicht mischen.
- Konfitüren mit Geliermittel gelieren nur einmal und sollen während dem Auskühlen nicht erschüttert werden. Falls die Konfitüre nicht fest wird, muss sie erneut mit Geliermittel eingekocht werden (flüssige Konfitüren mit Gelierzucker können in kleinen Mengen ohne erneute Zugabe von Gelierzucker nochmals eingekocht werden).
- Angebrochene Gläser müssen im Kühlschrank aufbewahrt werden und innerhalb von 2-3 Wochen konsumiert werden.

Zwetschgenkonfitüre mit Zimt oder Anis

1 kg Zwetschgen, entsteint, geviertelt

2 EL Unigel (1 Beutel)

200 g Zucker / Vollrohrzucker

gut mischen, unter Rühren aufkochen

je nach Wunsch 0-800 g Zucker

1 KL Zimtpulver oder Anispulver

beigeben, mindestens 30 Sekunden sprudelnd kochen, die Früchte sollen durchgekocht sein. Die Konfitüre nach Belieben pürieren und sofort in saubere, ausgekochte Gläser heisseinfüllen und verschliessen (siehe auch Grundrezept Konfitüre).

Raffinierte Zwetschgenkonfitüre

800 g Zwetschgen, entsteint,
geviertelt

2 Birnen, geschält, grob geraffelt
oder fein geschnitten

2 EL Unigel (1 Beutel)

200 g Zucker / Birnel

50 g Mandeln, geschält, grob
gehackt

gut mischen, unter Rühren aufkochen

je nach Wunsch 0-800 g Zucker

2 EL Pflümli

beigeben, mindestens 30 Sekunden sprudelnd kochen, die Früchte sollen durchgekocht sein zugeben. Die Konfitüre nach Belieben pürieren und sofort in saubere, ausgekochte Gläser heisseinfüllen und verschliessen (siehe auch Grundrezept Konfitüre).

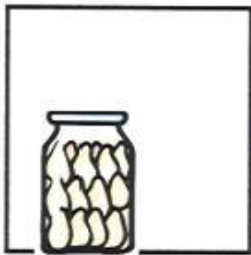
Zwetschgen sterilisieren

Geeignete Gläser

- Sterilisierglas (Einmachglas, z.B. Weck, Bühler usw.) mit unbeschädigtem Gummiring, dazugehörigem Deckel und Klammern oder Bügel.
- Glas mit Schraubdeckel (nicht geeignet für den Backofen, da die Gummidichtung schmilzt). Der Schraubdeckel darf keine Rostflecken (Oxidation) haben und soll unverbeult sein (Vorsicht beim Öffnen der Deckel mit Spezialzangen).



Gläser gründlich waschen, spülen.



Frische, gesunde und nicht überreife Früchte waschen, halbieren und entsteinen.

Früchte möglichst satt bis 2 cm unter den Rand in die Gläser schichten.

Je nach Säuregehalt, Geschmack und Glasgrösse 1-4 EL Zucker, Birnel, Honig oder Vollrohrzucker zugeben (pro 1-Liter-Glas 50-100 g Zucker).

Bis 4/5 Glashöhe oder 1 cm unter den Rand (Weck-Gläser) mit kaltem Wasser auffüllen, die Früchte sollen bedeckt sein.



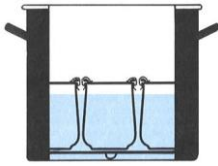
Glasrand reinigen, Gummiringe abspülen und auflegen, Gläser mit Deckel und Klammer verschliessen oder Schraubdeckel auflegen, verschliessen.

Nach den Angaben unten oder auf der Seite 12 sterilisieren.

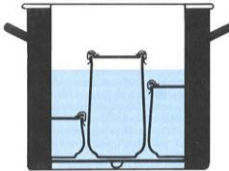
Sterilisieren im Dampfkochtopf

- Siebeinsatz in Dampfkochtopf legen, Wasser bis 1 cm über den Siebeinsatz einfüllen.
- Gläser einfüllen und auf Siebeinsatz stellen wie vorgehend beschrieben.
- Die Sterilisierdauer beträgt 1/3 der normalen Zeit. Bei Zwetschgen soll während der ganzen Zeit nur der 1. rote Strich des Ventils sichtbar sein, sonst verkochen sie.
- Gläser im Dampfkochtopf auskühlen lassen oder sobald das Ventil unten ist, herausnehmen und auf isolierender Unterlage auskühlen lassen.
- **Dampfkochtopf nie unter kaltem Wasser abschrecken oder abdampfen!**

Sterilisieren im Wasserbad



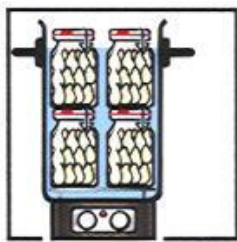
Siebeinsatz (Holz- oder Metallrost) oder gefaltetes Tuch in den Sterilisiertopf oder in eine hohe Pfanne mit gut schliessendem Deckel legen. Gläser so darauf stellen, dass sie sich nicht berühren. Spezialgläser können gestapelt werden.



Lauwarmes Wasser in den Sterilisiertopf einfüllen bis $\frac{3}{4}$ Glashöhe, zudecken, Thermometer hineinstellen.

Langsam auf Sterilisiertemperatur erwärmen.

Die Sterilisdauer wird von dem Zeitpunkt an gerechnet, da das Wasser im Topf die erforderliche Sterilisiertemperatur erreicht hat.



Früchte:

Beerenobst 30 Min. bei 75°C

Steinobst 20-30 Min. bei 85°C

Kernobst 30-40 Min. bei 90°C

Die Gläser vorsichtig herausnehmen, auf isolierender Unterlage (Holzbrett, Tuch) auskühlen lassen.

Kontrollieren der ausgekühlten Gläser



Nach dem vollständigen Auskühlen Klammer wegnehmen, kontrollieren ob der Deckel hält.

Beim Weckglas neigt sich die Lasche des Gummiringes nach unten. Bei Gläsern mit Schraubverschluss soll in der Mitte des Deckels eine sichtbare Vertiefung entstanden sein, welche auf Druck mit dem Finger nicht nachgibt.

Undichte Gläser rasch aufbrauchen.

Saubere Gläser beschriften, kühl und dunkel aufbewahren. Haltbarkeit: 1-2 Jahre.

Dörren von Zwetschgen

Voraussetzung für ein gutes Endprodukt ist ein ebenso gutes Ausgangsprodukt! Es lohnt sich, der **Qualität des Rohproduktes** und insbesondere dem **Reifezustand** die notwendige Beachtung zu schenken.

Früchte müssen langsam gedörrt werden. Bei zu hoher Temperatur verdunstet die Feuchtigkeit an der Oberfläche viel rascher, als sie aus dem Inneren nachziehen kann. Dadurch entsteht eine Kruste und im Innern verbleibt ein Überschuss an Feuchtigkeit; solche Dörrfrüchte sind nicht haltbar und verschimmeln oder gären nach kurzer Zeit.

Zwetschgen ganz

- Gut reife Früchte waschen oder abreiben.
- Die ganzen Früchte bei 45°C auf den Gittern andörren, bis die Haut sehr straff ist, sie darf nicht platzen.
- Die angedörrten Früchte einen Tag von der Wärmequelle nehmen, damit sich die Haut erholt und nicht platzt.
- Sorgfältig bei 60°C fertig dörren.

Dörrtemperatur	45 / 60°C
Dauer	24–30 h
Ausbeute	20–30 %

Zwetschgen halbiert

- Gut reife Früchte waschen oder abreiben, halbieren, Steine entfernen.
- Mit der Schnittfläche nach oben auf Dörrgitter legen.
- 3-4 Stunden bei Zimmertemperatur antrocknen lassen, dann dörren.

Dörrtemperatur	60°C
Dauer	15–18 h
Ausbeute	10-12 %

Kontrolle der Dörrprodukte

Mit etwas Fingerspitzengefühl kann man leicht feststellen, ob die Zwetschgen genügend ausgetrocknet ist. Dazu lässt man einige Stücke abkühlen, indem man sie von der Wärmequelle entfernt. Im warmen Zustand sind sie nämlich weicher, als im kalten. Durch den Zuckergehalt dürfen / sollen Dörrfrüchte noch leicht elastisch sein, also auf Fingerdruck nachgeben; sie dürfen jedoch nicht mehr "musig" sein und beim Zerschneiden keine feuchten Stellen mehr aufweisen. Am besten probiert man auch einige Stücke, denn gerade hier ist die Degustation ein zuverlässiger Gradmesser.

Verpacken und Aufbewahren von Dörrprodukten

Sobald die frisch getrockneten Zwetschgen vollständig ausgekühlt sind, werden sie vor dem Verpacken nochmals gründlich kontrolliert, damit auch bestimmt keine zu feuchten Stücke verpackt werden und dadurch ein ganzer Behälter mit Dörrgut verschimmeln könnte.

Am idealsten werden die Dörrprodukte in luftdichten Gläsern, Blech- oder Kunststoffdosen aufbewahrt. Für grössere Mengen eignen sich spezielle Kartongefässe mit Metallringverschluss (erhältlich z.B. in Bioläden, bei der Biofarm oder in der LANDI). Stoffbeutel und Papiersäcke sind weniger geeignet, da sie nicht vor Schädlingen schützen und der Inhalt je nach Luftfeuchtigkeit der Umgebung zu feucht oder steinhart werden kann.

Lagerdauer bis 3 Jahre.

Pikante Zwetschgengerichte

Apéro-Zwetschgen

20 Zwetschgen	entsteinen
20 Tranchen Bratspeck	Zwetschgen umwickeln, ohne Fett in der Bratpfanne schön knusprig braten
Zahnstocher	mit je einem eingesteckten Zahnstocher sofort servieren.

Pikantes Blätterteiggebäck mit Zwetschgen als Apéro

300 g Blätterteig	2 mm dick auswallen, 20 Rondellen ausstechen oder 20 Quadrate zuschneiden.
1 Eigelb mit wenig Wasser oder Milch verdünnt	Teigstücke vorsichtig mit Eigelb bestreichen
20 Sardellen, gerollt	je ein Teigstück damit belegen
10 Zwetschgen, halbiert	je eine halbe Zwetschge mit der Wölbung nach oben auf die Sardellen legen.

Backen:

In der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens, ca. 15 Minuten.

Pikante Zwetschgensauce

150 g Zwetschgen	klein schneiden
1 Bund Schnittlauch	fein schneiden
2 EL Mayonnaise	
250 g Vollmilch- oder Halbfettquark	
1-2 Tropfen Tabasco	
Salz, Pfeffer	
2 KL Zitronensaft	alle Zutaten gut miteinander vermischen, rassig abschmecken und bis zur Verwendung kühl stellen.

Servieren:

Zu einem Pot au feu, Siedfleisch, Gschwellti usw.

Süsse Zwetschgengerichte

Teezwetschgen

5 dl Wasser
2 KL Schwarzteeblätter
(ev. 2 Beutel verwenden)

Schwarztee zubereiten, abgiessen

70 g Zucker
wenig Zitronenschale
½ Vanilleschote

zum Tee geben, aufkochen

500 g Zwetschgen

mehrmals einstechen, im Tee auf kleiner Stufe vorsichtig knapp weich kochen, mit dem Tee in Coupegläser verteilen und 2 Stunden kalt stellen.

200 g Rahmquark
1 EL Zucker / Vollrohrzucker
oder Birnel

mischen, die ausgekühlten Zwetschgen damit garnieren.

Zwetschgensalat mit Quark

600 g Zwetschgen
½ Zitrone, Saft
2 EL Zucker

entsteinen, in dünne Schnitzchen schneiden

über die Zwetschgen geben, 15 Minuten marinieren

200 g Vollmilch- oder Halbfettquark
ev. wenig Milch
2-3 EL Zucker / Vollrohrzucker
oder Birnel

miteinander verrühren, vor dem Servieren mit den Zwetschgen mischen.

Einfache Zwetschgencreme

750 g Zwetschgen
wenig Wasser
3-4 EL Zucker / Vollrohrzucker
oder Birnel

entsteinen

zu Kompott kochen, passieren, erkalten lassen

180 g Naturjoghurt
1 dl Rahm, geschlagen

unter die erkaltete Zwetschgenmasse mischen, kühl stellen, ev. mit geschlagenem Rahm oder Zwetschgen garnieren.

Gesulzte Zwetschgencreme

750 g Zwetschgen	halbieren, entsteinen
4-5 EL Zucker, Vollrohrzucker oder Birnel	
1 dl Rotwein	zu Kompott kochen, pürieren
4 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht	ausdrücken und zum heissen Püree rühren, erkalten lassen.
250 g Magerquark	
2 dl Rahm, geschlagen	mit dem Schwingbesen vorsichtig unter die Fruchtmasse mischen, im Kühlschrank durchkühlen lassen.
Variante mit Agar-Agar:	
1-2 KL Agar-Ager (je nach Marke)	zum heissen Püree geben und 1-2 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die Masse auf ca. 45°C abkühlen lassen und dann den Quark und den Rahm dazu mischen.

Zwetschgengrütze

1 dl Rotwein	
1 dl Wasser	
4 EL Zucker oder Vollrohrzucker	
½ Zimtstange	
1 Stück Zitronenschale	in eine Pfanne geben, aufkochen
750 g Zwetschgen	entsteinen, vierteln, in die Flüssigkeit geben, aufkochen
2 EL Stärkemehl (z.B. Maizena)	
wenig Wasser	anrühren, unter Rühren zu der Zwetschgenmasse geben, aufkochen lassen, Zimtstange und Zitronenschale entfernen und die Masse in eine kalt ausgespülte Schüssel giessen, auskühlen und fest werden lassen.
Servieren:	
Ev. stürzen, mit Vanillesauce, flaumig geschlagenem Rahm, Sauerrahm, Quark usw. servieren.	

Zwetschgensorbet

500 g Zwetschgen	halbieren, entsteinen
1,5 dl Rotwein	
1 Prise Zimt	
150 g Zucker oder Vollrohrzucker	zu Kompott kochen
½ Zitrone, Saft	zugeben, pürieren, abkühlen lassen und im Kühlschrank gut durchkühlen.
	Die Masse in der Glacemaschine angefroren lassen oder in ein weites Gefäss giessen, in den Tiefkühler stellen und während ca. 1-2 Stunde angefroren, alle 20 Minuten vom Rand her aufrühren.
1 Eiweiss	steif schlagen
1 EL Zucker	zugeben, kurziterrühren, unter die angefrorene Masse ziehen, Sorbet fertig gefrieren lassen.

Sorbet anrichten und garnieren

Sorbets sollten immer in Gläser, zum Beispiel in Champagnerkelche, angerichtet werden. Am besten geht dies mit dem Spritzsack. Damit das Sorbet nicht zu rasch schmilzt, stellt man die Gläser vor dem Anrichten mit Vorteil in den Tiefkühler.

Vor dem Servieren nach Belieben 1 Gläsli Zwetschgenwasser oder Pflümli darüber giessen.

Als Garnitur eignen sich kleine Fruchtstückli, feinste Streifen der Zitronenschale (Zesten), Minze- oder Zitronenmelissenblätter (evtl. mit Puderzucker bestäubt), Fruchtpüree oder wenig Schlagrahm.

Reisköpfchen mit Zwetschgensauce

Für 4-6 Förmchen von 1,5 - 2 dl Inhalt.

Reisköpfchen:

5 dl Milch

100 g Risotto- oder Milchreis

1 Prise Salz

½ Vanilleschote, aufgeschlitzt

alle Zutaten unter Rühren aufkochen, auf kleiner Stufe nicht ganz zugedeckt köcheln, bis ein dicker Brei entstanden ist, Vanilleschote entfernen.

zugeben

3 EL Zucker

3 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht

ausdrücken, zugeben, unter Rühren im heissen Brei auflösen. Die Masse erkalten lassen bis sie am Rand leicht ansulzt, dann glatt rühren

zugeben

200 g Zwetschgen, klein gewürfelt

1,5 dl Rahm, geschlagen

zugeben, darunter ziehen. Die Masse in die kalt ausgespülten Förmchen füllen, im Kühlschrank fest werden lassen.

Sauce:

500 g Zwetschgen

2 EL Zitronensaft

halbieren, entsteinen

zugeben, pürieren

3 EL Puderzucker

¼ KL Zimt

wenig Zwetschgenwasser

zum Püree geben, mischen, zu den gestürzten Köpfli servieren.

Zwetschgennudeln mit Zwetschgensauce

Hefeteig:

250 g Mehl	in eine Schüssel geben
½ KL Salz	
2 EL Zucker	zugeben, mischen
40 g weiche Butter, in Flocken	
1 dl Milch	
1 Ei verklopft	
10 g Hefe, zerbröselt	zugeben, alle Zutaten zu einem weichen, geschmeidigen Hefeteig kneten. Zugedeckt ums Doppelte aufgehen lassen.

16 Zwetschgen	aufschneiden, entsteinen
50 g Marzipan	in jede Zwetschge ein Stück Marzipan geben.

Guss:

2 dl Milch	
2 EL Zucker	
40 g Butter	zusammen erwärmen, die Hälfte in eine weite, ausgebutterte Auflaufform giessen.

Formen:

Den Hefeteig in 16 Stücke teilen, in die Mitte von jedem Teigstück eine gefüllte Zwetschge legen, das Stück zu einer Kugel formen und in die Auflaufform setzen. Nochmals 10-15 Minuten aufgehen lassen.

Backen:

In der unteren Hälfte des auf 220°C vorgeheizten Ofens, 30-40 Minuten. 10 Minuten vor Ende der Backzeit die einzelnen Gebäckstücke leicht auseinander ziehen und den restlichen Guss darüber giessen, fertig backen.

Zwetschgensauce:

500 g Zwetschgen	entsteinen, pürieren
5 EL Zucker oder Vollrohrzucker	
1 Prise Zimt	
ev. wenig Zwetschgenwasser	zugeben, mischen
1 dl Rahm, geschlagen	vor dem Servieren darunter mischen.

Servieren:

Die Zwetschgennudeln warm in der Form servieren. Anstelle von der Zwetschgensauce kann auch Vanillesauce dazu serviert werden.

Zwetschgenauflauf

4 altbackene Weggli oder 4 Scheiben altbackenes Brot 250 g Zwieback 4 dl Milch, heiss	klein schneiden zerkleinern darüber giessen, zugedeckt einige Minuten quellen lassen und dann mit einer Gabel fein zerdrücken oder durchs Passevite treiben.
50 g Butter, weich 2 Eigelb 2 EL Zucker oder Vollrohrzucker	schaumig rühren, die Brotmasse zugeben, mischen
2 Eiweiss 1 EL Zucker	steif schlagen, vorsichtig unter die Masse zie- hen, in eine ausgebutterte Auflaufform geben
700 g Zwetschgen	entsteinen, halbieren, über die Brotmasse ge- ben
wenig Zimt und Zucker	darüber streuen
200 g Vollmilch- oder Halbfettquark 2 Eier 1 Zitrone, Saft 1-2 EL Zucker oder Vollrohrzucker	gut vermischen, über die Zwetschgen geben.

Backen:

In der unteren Hälfte des auf 200°C vorgeheizten Ofens, ca. 45 Minuten.

Variante:

Quarkmasse und Zwetschgen mit der Brotmasse mischen und so backen.

Zwetschgenterrine mit Sauerrahmsauce

Für eine Terrinen- oder Cakeform von ca. 1 Liter Inhalt. Die Form mit Klarsichtfolie auskleiden.

Terrine:

750 g Zwetschgen	halbieren, entsteinen
4 EL Zucker oder Vollrohrzucker	
1 Zitrone, Schale fein abgerieben	
1 dl Rotwein oder Wasser	in eine Pfanne geben, auf kleiner Stufe knapp weich kochen, die Früchte mit der Schaumkelle herausnehmen, erkalten lassen. Den Saft aufkochen
5 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht	ausdrücken, unter Rühren im heissen Saft auflösen
½ dl Zwetschgenwasser oder Pflümli, nach Belieben	zufügen, auskühlen lassen.

Einfüllen in die Form:

Die kalten Zwetschgen in die vorbereitete Form einschichten, den ausgekühlten Saft darüber giessen. Die Terrine zugedeckt im Kühlschrank mindestens 6 Stunden fest werden lassen.

Variante mit Agar-Agar:

1-2 KL Agar-Agar (je nach Produkt) wenig Wasser	aauflösen, zu der heissen Kochflüssigkeit rühren, unter Rühren 1-2 Minuten sprudelnd kochen, das Zwetschgenwasser beifügen und sofort über die eingeschichteten Zwetschgen giessen.
--	---

Sauerrahmsauce:

1 EL Stärkemehl (z.B. Maizena)	
2 dl Milch	in einer Pfanne anrühren
2-3 EL Zucker	
½ Vanilleschote, aufgeschlitzt	zugeben, unter Rühren aufkochen, in eine Schüssel umgiessen und 1 Stück Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, um eine Hautbildung zu vermeiden, auskühlen lassen. Die Vanilleschote entfernen.
180 g saurer Halbrahm	unter die ausgekühlte Creme rühren.

Servieren:

Die Terrine aus der Form stürzen, Folie entfernen. Terrine mit einem in heisses Wasser getauchten scharfen Messer in Scheiben schneiden, auf flache Teller anrichten, die Sauce dazu servieren.

Götterspeise mit Zwetschgen

Kompott:

1 kg Zwetschgen
3 EL Zucker oder Vollrohrzucker
wenig Wasser
2 EL Amaretto oder
einige Tropfen Bittermandelaroma

entsteinen, vierteln, in eine Pfanne geben
zugeben, auf kleiner Stufe zugedeckt weich kochen, leicht auskühlen lassen.

Vanillecreme:

3 EL Stärkemehl (z.B. Maizena)
6 dl Milch
4 EL Zucker
1 Vanilleschote, aufgeschnitten
2 Eier

in einer Pfanne anrühren
alle Zutaten mit dem Schwingbesen gut verrühren, unter Rühren bis vors Kochen bringen, sofort in eine Schüssel giessen, Vanilleschote entfernen.

ca. 150 g Zwieback
ca. 100 g Amaretti

Einschichten:

Den Boden einer Schüssel mit einer dünnen Schicht heisser Creme bedecken. Mit der Hälfte der Zwieback belegen, 1/3 Kompott darüber verteilen, 1/3 Creme darüber giessen. Alle Amaretti darauf verteilen. Das zweite Drittel Kompott darüber geben und mit dem zweiten Drittel Creme bedecken. Mit dem restlichen Zwieback, Kompott und der heissen Creme abschliessen. 1 Stück Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, um eine Hautbildung zu vermeiden, auskühlen lassen und vor dem Servieren mindestens 1-2 Stunden kühl stellen.

Ev. mit Zwetschgen ausgarnieren.

Gebäcke mit Zwetschgen

Zwetschgenstrudel mit Kartoffelteig

Teig:

300 g Gschwelli vom Vortag	schälen, passieren
250 g Mehl	
1 Päckli Backpulver	
100 g Zucker	
100 g weiche Butter	
1 Päckli Vanillezucker	
2 Eier	zugeben, zu einem glatten Teig kneten, ev. noch etwas Mehl dazu geben, damit der Teig nicht klebt, kurz kühl stellen.

Füllung:

700 g Zwetschgen, entsteint	klein schneiden
4 EL Haselnüsse oder Mandeln, gerieben	
3 EL Zucker oder Vollrohrzucker	
wenig Zimt	
ev. einige Sultaninen, gewaschen	zugeben, mischen

Formen:

Den Kartoffelteig auf einem gut bemehlten, sauberen Küchentuch ca. 30 x 40 cm auswallen (nicht so dünn wie normaler Strudelteig!), die Füllung darüber verteilen. Die Teigländer mit Wasser befeuchten. Die Teigenden der schmalen Seiten leicht einschlagen und dann von der breiten Seite her sorgfältig aufrollen. Den Strudel mit der Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backen:

In der unteren Hälfte des auf 200°C vorgeheizten Ofens, ca. 30 Minuten goldbraun backen.

Servieren:

Warm oder kalt, ev. mit einer Vanillesauce.

Varianten:

Den Kartoffelteig durch Blätterteig oder normalen Strudelteig ersetzen. Falls Strudelteig verwendet wird, diesen vor, während und nach dem Backen mit flüssiger Butter bestreichen.

Zwetschgencake

Für eine Cakeform von 30-35 cm Länge. Die Form sehr gut einfetten und kühl stellen oder mit Backpapier auskleiden.

125 g weiche Butter

3 Eier

125 g Zucker oder Vollrohrzucker

1 Prise Salz

hell und schaumig rühren

1 KL Zimt

½ KL Kardamom

1 Messerspitze Nelkenpulver

1 ½ dl Milch

beifügen, mischen

500 g Zwetschgen, klein geschnitten

100 g Haselnüsse oder Mandeln,
gerieben

zugeben, mischen

250 g Mehl

1 EL Backpulver

zugeben, mischen und in die vorbereitete Form
füllen.

Backen:

In der unteren Hälfte des auf 180°C vorgeheizten Ofens, 40-45 Minuten.

Streuselkuchen mit Zwetschgen

Für eine Springform von ca. 24 cm Durchmesser. Den Boden einfetten oder mit Backpapier belegen.

Füllung:

500 g Zwetschgen, geviertelt

wenig Wasser

1 KL Zimt

3 EL Zucker oder Vollrohrzucker

zu Kompott kochen, ohne Deckel etwas einkochen lassen

2 EL Zwetschgenwasser oder

Pflümli

zugeben, erkalten lassen.

Teig:

250 g weiche Butter

150 g Zucker oder Vollrohrzucker

1 Ei

schaumig rühren

1 Päckli Vanillezucker

1 Zitrone, Schale fein abgerieben

zugeben

375 g Mehl

2 KL Backpulver

3 EL Mandeln oder Haselnüsse,
gerieben

zugeben, mischen.

2/3 des Teiges auf den Boden der Springform geben, mit den Händen einen Rand hochziehen.

Das Fruchtmus darauf verteilen.

Den restlichen Teig mit den Händen zu Streuseln zupfen und über das Mus verteilen.

Backen:

In der unteren Hälfte des auf 200°C vorgeheizten Ofens, ca. 50 Minuten. Den Rand der Form noch warm entfernen.

Zwetschgenkuchen mit Hefeteig

Für ein rechteckiges Backblech. Das Blech mit einem Backpapier belegen.

Hefeteig:

500 g Mehl	in eine Schüssel geben
1 Prise Salz	
100 g Zucker oder Vollrohrzucker	
1 Päckli Vanillezucker	zugeben, mischen
100 g weiche Butter, in Flocken	
2 dl Milch	
2 Eier	
20 g Hefe, zerbröckelt	

alle Zutaten zu einem geschmeidigen Hefeteig kneten. Zugedeckt ums Doppelte aufgehen lassen.
Den aufgegangenen Teig auf Blechgrösse auswallen und das Blech damit belegen.

Belag:

1,5 kg Zwetschgen, halbiert	den Teigboden dicht belegen
1 EL Zucker	darüber streuen

Streusel:

50 g Butter, weich	
100 g Baumnüsse, gehackt	
3 EL Zimtzucker	alle Zutaten mischen, über die Zwetschgen verteilen, den Kuchen nochmals 10-15 Minuten gehen lassen.

Backen:

In der unteren Hälfte des auf 220°C vorgeheizten Ofens, ca. 30 Minuten.

Zwetschgenwähe

Für ein rundes Wähenblech von 28 - 30 cm Durchmesser.

200 g Mehl

½ KL Salz

in Schüssel geben, mischen

70 g Butter, kalt

in Stücke schneiden, sorgfältig verreiben, bis die Masse gleichmässig fein ist

120 g Quark

ev. wenig Wasser

zugeben, gut mit der Masse durchmischen, rasch zu einem mässig feuchten, gut zusammenhängenden Teig zusammenfügen, nicht kneten !

Den Teig flach, rund oder eckig formen; je nachdem, wie er später ausgewallt werden soll. Zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen.

Den Teig auswallen und das Blech damit belegen mit Eisweiss bestreichen, trocknen lassen und dann mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Damit der Wähenboden knusprig bleibt:

Ausgewallter Wähenboden mit Eiweiss (Rest für Guss verwenden) bestreichen, 10 Minuten trocknen lassen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und nach Belieben mit Paniermehl, geriebenen Nüssen usw. bestreuen.

Belag:

2 EL Nüsse, gemahlen

Teigboden bestreuen

750 g Zwetschgen

halbiert oder geviertelt, auf dem Boden anordnen.

Guss:

150 g Rahmquark oder Mascarpone

½ dl Milch

2 Eier

3 EL Zucker

1 KL Vanillezucker oder Zimt

gut verrühren, kurz vor dem Backen oder erst nach halber Backzeit über die Zwetschgen giessen.

Backen:

In der unteren Hälfte des auf 220-250°C vorgeheizten Ofens, ca. 30 Minuten.

Hinweise:

- Tiefgekühlte Früchte verwenden, diese gefroren auf den Teigboden geben und von Anfang an mit dem Guss backen oder Kompottfrüchte verwenden.
- Andere Milchprodukte für den Guss verwenden.
- Den Guss mit Zimt oder Ingwer aromatisieren.
- Die Wähe mit Mandelblättchen bestreuen .
- Anstelle von Zucker Birnel, Honig oder Rohrzucker verwenden.