

KUPFER PFLEGEN

Der Marmeladentopf unserer Manufaktur wird aus reinem 2 mm starkem Kupferblech ohne jegliche Innenbeschichtung hergestellt. Ohne eine Versiegelung oxidiert Kupfer in Verbindung mit Sauerstoff, Wärme und Feuchtigkeit.

Durch die Oxidation des Metalls verändert sich die Farbe von tiefen Blau- und Rottönen bis hin zu gelblichen Tönen. Diese Oxidation ist ein natürlicher Prozess der physikalisch begründet ist. Mit Hilfe eines geeigneten Kupferpflegemittels bekommt Kupfer wieder seinen ursprünglichen Glanz. Wer die, durch Oxidation entstandene Patina, einfach akzeptiert, kann damit ohne Einschränkung weiter Konfitüre kochen. Lediglich durch z.B. feuchte Lagerung entstandener Grünspan, sollte vor der Verwendung gründlich entfernt werden. Vermeiden Sie daher nach dem Kochvorgang die Lagerung der Früchte im Kupfertopf. Der Topf sollte nicht zur Speisenaufbewahrung verwendet werden, um ungewünschte Reaktionen zu vermeiden. Reinigen Sie den Marmeladentopf ganz einfach mit mildem Spülmittel, warmem Wasser und einem Spülschwamm oder Bürste.

Beachten Sie, dass die von Hand gegossenen Messinggriffe, bedingt durch die extrem gute Wärmeleitfähigkeit von Kupfer, sehr schnell heiß werden. Verwenden Sie daher Topflappen oder Topfhandschuhe. Vermeiden Sie es grundsätzlich, den Topf ohne Inhalt zu erhitzen, da durch die unmittelbare Hitzeaufnahme von Kupfer die Gefahr besteht, dass sich der Topfboden verzieht und auf der Platte „wackelt“.

KONFITÜREN AROMATISIEREN

KRÄUTER & BLÜTEN wie Holunder, werden frisch verwendet und zum Schluss beigefügt, da diese sonst bitter werden können. Kochen Sie die Konfitüre anschließend unbedingt noch einmal auf, bevor diese abgefüllt wird.

GEMAHLENE GEWÜRZE fügt man zu Beginn der Herstellung der Konfitüre hinzu. Frisch geriebene Gewürze entfalten so ihr Aroma optimal.

Wer **WEIN** zum Aromatisieren benutzen möchte, nimmt am besten Weißwein für gelbe und Rotwein für rote Früchte.

Hochprozentiger **ALKOHOL** fördert die Gelierung und die Haltbarkeit. Diesen stets am Schluss dazugeben.

NÜSSE & MANDELN sollten vor dem letzten Aufwallen der Konfitüre beigefügt werden. Um die Haltbarkeit zu verbessern am besten ohne Haut und zerkleinert.

Wer gerne ein paar **TROCKENFRÜCHTE** untermischen möchte, schneidet diese in feine Streifen, damit sie den Saft der Früchte aufsaugen können. Durch die Zugabe von Trockenfrüchten, können Sie den Anteil des Zuckers im Rezept reduzieren. Ebenfalls kann durch Honig ein Teil des Zuckers ersetzt werden. In Rhabarberkonfitüre hingegen, können Trockenfrüchte die Konsistenz verbessern.



KUPFER MARMELADENTOPF

Pflege- und Gebrauchshinweise,
allgemeine Tipps und
Konfitürenrezepte aus dem Kupfertopf
der Manufaktur Weyersberg



Kupfermanufaktur Weyersberg GmbH
Weitenburg 1
D-72181 Starzach

Tel.: +49 74 57 93 18 300
Fax: +49 74 57 93 18 304
Email: info@kupfermanufaktur.com
Homepage: www.kupfermanufaktur.com



KONFITÜREN KOCHEN IN KUPFER



Die Kupfermanufaktur Weyersberg bietet den Marmeladentopf **mit*** und **ohne* Induktionsboden** an.
Artikel-Nummer: 4524-30°; 2224-30*



ERDBEER - KONFITÜRE MIT FRISCHEM BASILIKUM

1,0 kg Erdbeeren
6 Zweige Basilikum
Saft von 4 Limetten
4 TL natürliches Apfelpektin
500 g Zucker



BROMBEER - KONFITÜRE MIT SINGLE MALT WHISKY

1,0 kg Brombeeren
100 ml Brombeersaft
Saft einer halben Zitrone
400 g Zucker
4 TL Apfelpektin
4 EL Single Malt Whisky



APRIKOSEN - KONFITÜRE MIT LAVENDELZWEIGEN

1,0 kg reife Aprikosen
400 g Zucker
4 TL natürliches Apfelpektin
Saft einer halben Zitrone
10 blühende
Lavendelzweige

Das Material Kupfer bietet besondere Eigenschaften, die sich insbesondere zur Zubereitung von Marmeladen oder Konfitüren eignen. So hat Kupfer eine stark entkeimende Wirkung und macht dadurch Konfitüren länger haltbar. Darüber hinaus regt Kupfer, bedingt durch die direkte Reaktion mit der Frucht, den Gelierprozess an, was in der Konsequenz bedeutet, dass weniger Geliermittel eingesetzt werden kann. Ebenfalls kommen beim Marmeladekochen die unvergleichlich guten Wärmeleiteigenschaften zum Tragen. Konfitüre, zubereitet in Kupfer, erreicht wieder die Güte und Qualität, wie man sie traditionell aus Großmutter's Zeiten in Aroma und Textur kennt. Auch Chutneys kommen die positiven Eigenschaften von Kupfer zugute und sind dadurch besonders schmackhaft.

Die Erdbeeren putzen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Mit einem Stabmixer pürieren. Die Basilikumblätter abzupfen und fein hacken. Danach das Erdbeerpüree mit dem frisch gepressten Limettensaft sowie Zucker und Apfelpektin in unseren Kupfertopf geben und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Für ca. 4 Minuten sprudelnd kochen. Dabei ständig rühren. Anschließend den Topf vom Herd nehmen und vor dem letzten Aufwallen die fein gehackten Basilikumblätter unterrühren. Die Fruchtmasse in die vorher heiß ausgespülten Gläser abfüllen und die Deckel sofort verschließen.

Die Brombeeren gründlich waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Hälfte der Früchte mit etwas Brombeersaft in unserem Kupfermarmeladentopf zu einem Fruchtemus einkochen lassen. Nun den Zucker vermischt mit Apfelpektin, Zitronensaft und restlichen Brombeeren zum Kochen bringen und für ca. 4 Minuten kochen lassen. Danach den Topf von der Herdplatte nehmen, den Whisky hinzufügen und nochmals gründlich verrühren. Die Konfitüre in die vorher heiß ausgespülten Gläser abfüllen und die Deckel sofort verschließen.

Die gewaschenen Aprikosen für ca. 1 Minute in kochendes Wasser tauchen und mit kaltem Wasser abschrecken, schälen und entsteinen. Die Früchte halbieren und in Scheiben schneiden. Lavendel in einen Teebeutel wickeln und mit Aprikosen, Zucker, Apfelpektin und Zitronensaft im Kupfertopf, unter vorsichtigem Rühren, zum Kochen bringen. Die Konfitüre für ungefähr 5 Minuten kochen lassen. Die Masse noch heiß in die vorher ausgespülten Gläser einfüllen und die Deckel sofort verschließen.