
MasterCuisine aktuell: Kirschmarmelade mit AFFINITY

04.07.2006, 13:32 | Freizeit, Bunt, Vermischtes

Pressemitteilung von: *BEN BOR SARL*



Kirschmarmelade kochen

Die hohe Kunst des Kochens von Marmeladen

Sobald der Sommer einige heisse Tage hervorgebracht hat, werden die ersten Kirschensorten schlagartig reif. Diese verlangen dann eine schnelle Ernte und Verarbeitung, da sie ansonsten aufplatzen und verderben. Mit frischen Kirschen kann man Kuchen backen oder diverse Desserts zaubern – um sie auch noch im Winter geniessen zu können, lohnt sich die Verarbeitung und Konservierung in Form von Kirschenkonfitüre.

Dazu sollten die frischen Kirschen von ihrem Kern befreit und danach in einem Kochtopf mit hervorragender Wärmeleitfähigkeit auch in den Seitenwänden gekocht werden: In falschem Kochgeschirr besteht die Gefahr, dass die Masse bei der notwendigen Hitze unten anbrennt, während sie oben nicht auf die richtige Temperatur kommt. Deshalb wurde früher die Marmelade bevorzugt in Gefässen aus reinem Kupfer gekocht, was jedoch oft einen hohen Reinigungsaufwand nach sich zog. Heute können wir alle Marmeladen in weitaus besseren Töpfen zubereiten und sparen dabei sogar viel Kochzeit und Energie. Besonders empfehlenswert ist dafür die neue Pfannensammlung AFFINITY, da sie hoch wärmeleitend und leicht zu reinigen ist. Auch Töpfe aus Kupfer-Edelstahl eignen sich sehr gut zum Kochen von Konfitüre bzw. Marmelade.

Neben den möglichst reifen und saftigen Kirschen spielen die richtigen Zutaten eine wichtige Rolle bei der Erzeugung einer guten Kirschmarmelade. Profis geben den halb eingekochten Kirschen je eine Prise Salz und wenig schwarzen Pfeffer bei. Als Bindemittel dient ausschliesslich hochwertiges Fruchtpektin statt Kristallzucker. Dazu kommen viel Geduld und ständiges Umrühren. Diese Empfehlungen gelten auch für die Zubereitung von Konfitüren und Marmeladen mit anderen Obstsorten. Profitipp für Erwachsene: Mit der Zugabe von einem passenden Schuss Alkohol wird die Konfitüre nicht nur aromatischer- sie wird dadurch auch länger haltbar.

Der Küchenshop www.mastercuisine.com führt nicht nur die gesamte Kollektion der neuen AFFINITY-Linie., sondern auch viele andere Kochtöpfe zum optimalen Kochen und Garen.

Rezepte für Marmeladen und Konfitüren findet man beispielsweise bei www.kochmeister.com und bei www.kochbu.ch.

Portrait

www.mastercuisine.com ist eine Unternehmung der BEN BOR SARL, welche im Jahr 2000 gegründet wurde und ihren Sitz in nächster Nähe des bekannten Herstellers von Küchenartikeln DE BUYER in den französischen Vogesen hat. Dank der guten Zusammenarbeit mit dem Fabrikanten, welcher vor allem bei den französischen Spitzenköchen einen langjährigen und guten Ruf hat, ist MasterCuisine in der Lage, auch Privatkunden weltweit und sofort zu Fabrikpreisen zu beliefern. Infolge der steigenden Nachfrage nach hochwertigen Küchenartikeln hat sich MasterCuisine dazu entschlossen, die Sortimente mit den Erzeugnissen herausragender Hersteller laufend zu erweitern. Die Pressearbeit bildet einen wichtigen Bestandteil der Informationspolitik von MasterCuisine, um Profis und Hobbyköche kompetent zu beraten. Sämtliche bisherigen Artikel zu den Themen Kochen, Gesundheit und neue Küchenprodukte sind bei www.benbor.com/news.html vorhanden und bei Angabe der Quelle frei verfügbar.

News-ID: 92183 • Views: 2908 (Stand: 30.07.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/92183/MasterCuisine-aktuell-Kirschmarmelade-mit-AFFINITY.html>