Rezeptvorschläge für KONFITÜRE aus SPEIERLING (sorbus domestica) :

Die im September/Oktober vom Baum fallenden gelben Früchte im geschlossenen Behälter einige Tage bis zur Vollreife (komplett braun gefärbt) aufbewahren.
Die noch grünen oder gelben Früchte schmecken pelzig/bitter, erst in Vollreife entwickeln sie ihren angenehmen süßen Geschmack. Die reifenden Früchte sind sehr beliebt bei Insekten und Fruchtfliegen. Daher ist das Reifen in einem geschlossenen Behälter vorteilhaft.

- Die in Vollreife mehlig-weichen Früchte werden passiert (z.B. Flotte Lotte) und mit dem Saft von 2 Zitronen pro Kg Früchte verrührt.
Danach wie gewohnt mit Gelierzucker (3:1 empfohlen) und etwas Wasser verkochen und in Gläser abfüllen. Speierling eignet sich auch gut zum Mischen mit anderen Obstsorten. Der hohe Gehalt an Gerbsäure und Tannin hat eine natürliche konservierende Wirkung, z.B. im Apfelwein.

- Erfolgreich probierte Variante :
Das Fruchtmuß mit etwas braunem Zucker und Gewürztee verkochen

- Weiteres erprobtes Rezept :
600g halbreife (gelbe) Früchte 2 Tage ins Gefrierfach - nach dem Auftauen dazu :
200g Gelierzucker, 1 große Orange, 1TL kristalline Zitronensäure
Alles kleinschreddern und passieren, mit 100ml Wasser aufkochen –
Ergibt mit ca. 1 Stunde Arbeitszeit ca. 800g Marmelade

- Noch eine Variante :
700g reife (braune) Früchte, 300ml Birnensaft und 1 Zitrone mit Gelierzucker mischen
Tipp : Früchte aufkochen, aus der Schale drücken, dann alles zusammen kochen
und danach passieren.

…