

Konfitüre aus Maulbeeren

Zutaten:

1,3 kg Maulbeeren
800 g Zucker
100 ml Zitronensaft
15 g Pektin

Zubereitung:

1 kg Maulbeeren kurz aufkochen und anschließend zu Fruchtmark pürieren. Das Fruchtmark nochmals 5 Minuten stark kochen lassen.

Das Pektin mit 200 g Zucker vermischen, zum Fruchtmark dazugeben und weitere 5 Minuten kochen lassen.

Anschließend 600 g Zucker mit den restlichen 300 g ganzer Maulbeeren vermischen, unter das Fruchtmark ziehen und das Ganze nochmals 3 Minuten kochen lassen.

Zitronensaft dazugeben

Gelierprobe durchführen: dazu 1 Teelöffel Gelee auf eine Untertasse geben, kurz warten und anschließend kippen, wenn das Gelee dickflüssig läuft kann abgefüllt werden.



Maulbeeren Brownies

Für den Boden: 150 g Walnüsse, 60 g Kokosraspel, 175 g fein gehackte Datteln, 60 g Maulbeeren, 4 EL Kakao, 1 TL Vanillepulver, 10 g Wasser; **Für die Schoko-Schicht:** 130 g fein gehackte Datteln, 60 g geschmolzenes Kokosmus, 1 TL Vanillepulver, 2 EL Kakao, Wasser **Für die Kokos-Schicht:** 1 EL Kokosmus, geschmolzen, 15 g Kokosöl, 10 g heißes Wasser, 1 EL Honig. **Für die Deko** Kokosraspel, Schokoflocken und getrocknete Maulbeeren

Zubereitung: Die Zutaten für den Boden (bis auf das Wasser) in einen Mixer geben und auf mittlerer Stufe zerkleinern, bis die Masse fein und bröselig ist. Dann das Wasser zufügen und nochmals durchmischen. Den Teig in eine rechteckige, mit Frischhaltefolie ausgelegte Backform geben und plattdrücken. Für die Schoko-Schicht, werden die Datteln vorher für mindestens 30 Minuten in warmem Wasser eingeweicht, danach feingehackt. Nun zusammen mit dem Vanillepulver, Kakao und etwa 120 ml von dem „Einweichwasser“ in einen Mixer so lange bis die Masse cremig wird mixen, das Kokosmus zum Schluss hinzu geben. Dann die Creme über den Teig streichen und für 12 Stunden in den Kühlschrank stellen. Kokos-Schicht: Alle Zutaten für die Kokoscreme miteinander vermischen und über die festgewordene Schokoschicht verteilen, das sollte schnell geschehen, da die Creme schnell fest wird. Zum Schluss mit Kokosraspel, Schokoflocken und getrockneten Maulbeeren dekorieren, zu Brownies portionieren und genießen.

