Matelade

Aus Mate kann man vieles schönes machen. Marmemalade ist davon ein leckeres Beispiel.

Matelade ist eine Marmelade mit Mate als einen der Bestandteile.

Charge 0 wurde am 2013.01.26 im Space gekocht und hatte folgende Rezepte:

"Mategel"

Zutaten

- 2x Gelierfix
- 2l Matetee ungesüsst
- 700g Zucker
- 1 Esslöffel Mate-Pulver
- 0,25l ClubMate

Erhalten: 8 Gläser a 230 ml

Matelade - Orange

Zutaten

- 1500 g Orangen
- 1L ungesüsster Matetee
- 500 ml Buenos Mate
- 1000 g 3:1 Gelierzucker

Erhalten: 19 Gläser a 230 ml

Matelade - Apfel

Zutaten

- 1 Esslöffel Mate-Pulver
- 1 kg geschälte Äpfel
- 1l ungesüsster Mate-Tee
- 250 ml ClubMate
- 2 ausgedrückte Limetten
- 1 ausgedrückte Zitrone
- 750 g 2:1 Gelierzucker

Hierbei wurden die Äpfel nicht im Standmixer zerkleinert, sondern händisch kleingeschnitten.

Ergebnis: 9 Gläser a 230 ml

Matelade- Orange - Apfel

Zutaten

- ca 4-5 kg geschälte Äpfel
- 2200g Orangen
- 3x Esslöffel Mate-Pulver
- 3x ausgedrückte Zitronen
- 2x ausgedrückte Limetten
- 1l ungesüsster Mate-Tee
- 2250 g 2:1 Gelierzucker
- 1000 g 3:1 Gelierzucker

Ergebnis: 44 Gläser a 230 ml + 1l

Hier ist ein Esslöffel Mate-Pulver 18g

Generelles Vorgehen: Die Früchte wurden geschält, und anschliessend in einem Standmixer zerkleinert. Die Buenos/ClubMate wurde dabei hinzugegeben um Flüssigkeit zum Pürieren zu haben. Das Matepulver wurde trocken im Standmixer erzeugt, einige Minuten wurde YerbaMate von Rosamonte trocken zerhäckselt, anschliessend durch ein Haarsieb gepresst, diese wurde dann im Kochvorgang hinzugefügt. Der Matetee wurde stark aufgesetzt und lange ziehen gelassen.

Anschliessend wurde dieses Gemisch aufgekocht und nach einigen Minuten Kochzeit mit Gelierzucker versetzt.

Werkzeug

- Schneebesen
- Standmixer (Eiswürfe
- viele Töpfe
- Schüsseln
- Spargel-Schäler
- Schaumkelle
- Waage
- 80 leere Gläser
- Trichter
- Kartoffel Stampfer (für unpürierten Kram)
- Zitronenpresse wäre nett gewesen

Geschmackssproben

Apfel- Orange ist gut gelungen, und auch gut geliert - geschmacklich kommt die Mate gut zur Geltung, ohne dass die Marmelade zu bitter ist. Die restlichen Proben werden noch verkostet ;)

Lessons learned...

- Standmixer rocken...
- 80 Gläser waren zu wenig :/
- Vorm Gelierzucker schmeckt der Kram noch nicht...
- Wir benötigen mehr Kram für die Fooddinge...
- 3zu1-Gelierzucker verwenden, wenn genug Eigensüße vorhanden ist → Orangen-Matelade besser mit 2zu1 machen.

From:
https://wiki.hackerspace-bremen.de/ - **Hackerspace Bremen e.V.**

Permanent link:
https://wiki.hackerspace-bremen.de/projekte/matelade

Last update: **2022-11-17 22:34**