

## Garten - Pflanze #86

### Aroniabeere

12.03.2018 18:08 - Ralph Twele

<b>Status:</b>	Neu	<b>Beginn:</b>	01.01.2018
<b>Priorität:</b>	Normal	<b>Abgabedatum:</b>	10.08.2025
<b>Kategorie:</b>			
<b>Preis:</b>	0.00	<b>Preis/Pflanze:</b>	0.00
<b>Inhalt:</b>	0	<b>Haltbar bis:</b>	

#### Beschreibung

### Aronia Saft

Etwa 2 kg Aroniabeeren ohne Stiel mit 500 g Zucker im Dampfentsafter 1,5-2 Stunden entsaften. Saft in Schnellkochtopf sammeln, kurz aufkochen und in abgekochte Flaschen füllen.

### Aronia Likör

Für die Herstellung von Aronia Likör gibt es zwei Möglichkeiten. Ein bekanntes Aronia Likör Rezept verwendet Aroniabeeren. Auf 500 Gramm Aroniabeeren kommen 500 ml weißer oder brauner Rum, 300 Gramm brauner Zucker und drei bis vier Stück Sternanis. Die Früchte werden gewaschen, zerquetscht und mit den Zutaten für Aronia Likör versetzt. Nun schütteln Sie das Gefäß kräftig, damit sich die Zutaten mischen. Die Reifezeit liegt bei fünf bis sechs Wochen. Vor dem Genuss sollte der Aronia Likör aus Beeren durch ein feinmaschiges Sieb gegossen werden, damit keine Rückstände in den Likör gelangen. Andere Aronia Rezepte Likör stellen Aronia Likör aus Saft her. Das geht nicht nur einfacher, sondern auch schneller. Anstatt 500 Gramm Beeren verwenden Sie 500 Milliliter reinen Aroniasaft, 700 Milliliter weißen oder braunen Rum, 150 Gramm Honig und Zucker nach Bedarf. Den Anteil an Rum können Sie in Rum und Korn oder Doppelkorn zu gleichen Teilen variieren. Für Aronia Likör selbst gemacht aus Saft werden alle Zutaten zum Reifen des Likörs in ein Gefäß gefüllt. Je länger der Likör steht, umso besser schmeckt er. Nach Belieben lässt sich das Grundrezept geschmacklich mit Vanille und Sternanis geschmacklich verändern. Mit Aroniabeeren Likör verfeinern Sie Glühwein oder Vanilleeis.

### Aronia Marmelade

Aronia Marmelade selbst gemacht entsteht aus frisch geernteten Apfelbeeren. Dazu werden die Beeren für das Grundrezept gewaschen, die Stiele aussortiert und in einem Topf rund 20 Minuten gekocht. Die lange Kochzeit ist wegen der harten Schale der Beeren notwendig. Die weichen Beeren werden anschließend püriert und für Apfelbeere Marmelade zu einer Mischung aus Zitronensaft, Gelierzucker und Vanillezucker gegeben. Die Kochzeit für das Aronia Marmelade Rezept beträgt rund fünf Minuten, bis die Gelierprobe gelingen sollte. Aronia Marmelade schmeckt herb. Den herben Geschmack verändern Sie mit süßen Früchten wie Aprikosen, Bananen, Nektarinen, Pfirsich, Birnen oder Äpfeln. Aroniabeeren haben einen hohen Pektингehalt. Deshalb ist die Kombination mit Früchten, die einen niedrigeren Pektингehalt aufweisen, kein Hindernis für das Gelieren der Marmelade. Wenn Sie Aronia Marmelade selber machen, finden Sie viel Aroniabeeren Marmelade Rezepte, die Aroniabeeren mit anderen Früchten kombinieren. Dazu eignen sich unter anderem:

- Zwetschgen
- Aprikosen
- Weintrauben
- Holunderbeeren

Die richtige Mischung der Früchte finden Sie im Aroniabeere Rezept Marmelade. Bei Aronia Orangen Marmelade kommen zum Beispiel auf 800 Gramm Orangen ganze 200 Gramm Aroniabeeren. Andere Aronia Rezepte Marmelade aus Saft empfehlen 1700 Milliliter Aroniasaft und 200 Milliliter Orangensaft. Sie müssen selbst ausprobieren, welche Aroniabeere Marmelade am besten schmeckt.

### 02.08.2022 Johannisbeere-/Aroniamarmelade

650 g Johannisbeeren

350 g Aroniabeeren

500 g Gelierzucker 2:1 (MHD 2020)

1 Päckchen Dr. Oetker Gelfix Extra fruchtige Konfitüre 2:1

Schraubgläser und Deckel mit Wasser abkochen.

Beeren im Topf etwas zerstampfen und 20 Min. mit dem Zucker kochen.

Gelfix dazugeben und 3 Min. weiterkochen.

Gelierprobe machen, wenn erfolgreich, in Gläser füllen und diese verschließen

=> Hat so gut funktioniert.

## Aronia Gelee

Für ein Aronia Gelee Rezept benötigen Sie immer Aronia Saft. Dieser kann selbstgemacht aus Beeren mit der Saftpresse oder dem Entsafter gewonnen werden. Eine Möglichkeit Saft für Aronia Gelee zu gewinnen ist auch die Vorgehensweise, wie bei der Saftgewinnung für Aronia Likör. Für ein Aronia Gelee Rezept einfach rechnen Sie ein Kilogramm reife Früchte, 500 Gramm Gelierzucker im Verhältnis 2:1 und zwei bis drei Esslöffel Zitronensaft. Für Beeren und Zucker im Verhältnis 1:1 rechnen Sie 1000 Gramm Gellierzucker. Im Verhältnis 3:1 werden 300 Gellierzucker benötigt. Der Saft wird in eine extra Topf mit Gelierzucker und Zitronensaft vermengt und Aufgekocht. Rechnen Sie als Kochzeit für Aroniagelee vier Minuten.

Quelle: <https://saftpresse-test.org/aroniabeeren/>

## 50 Aronia Rezepte

[50-Aronia-Rezepte.pdf](#)

### Unteraufgaben:

Kultur # 87: Aroniabeere 2018-01	Winterruhe
Meilenstein # 88: 11.03.: Schnitt	Geschlossen
Meilenstein # 196: 01.01.: Jahresbeginn	Geschlossen
Meilenstein # 197: 28.-29.07.: Ernte	Geschlossen
Kultur # 417: Aroniabeere 2019-01	Winterruhe
Meilenstein # 418: 01.01.: Jahresbeginn	Geschlossen
Meilenstein # 419: 31.12.: Jahresende	Geschlossen
Meilenstein # 420: 17.05.: Blüte	Geschlossen
Meilenstein # 466: 01.08.: Ernte	Geschlossen
Meilenstein # 482: 27.10.: Zweige, die zu weit in den Rasen vorstanden, weggeschnitten,...	Geschlossen
Kultur # 621: Aroniabeere 2020-01	Winterruhe
Meilenstein # 622: 01.01.: Jahresbeginn	Geschlossen
Meilenstein # 623: 28.04.: Blüte begonnen	Geschlossen
Meilenstein # 739: 01.08.: Ernte demnächst möglich	Geschlossen
Meilenstein # 779: 04.10.: Ernte begonnen 3,7 kg (viel zu spät)	Geschlossen
Meilenstein # 780: 08.10.: Ernte beendet, 3kg, 2,2 l Saft gekocht	Geschlossen
Meilenstein # 784: Zurückgeschnitten	Geschlossen
Meilenstein # 785: 31.12.: Jahresende	Geschlossen
Kultur # 906: Aroniabeere 2021-01	Winterruhe
Meilenstein # 907: 01.01.: Jahresbeginn	Geschlossen
Meilenstein # 908: 12.03.: Erste Knospen	Geschlossen
Meilenstein # 1005: 17.08.: Ernte Beginn Aronia, sehr viele und große Beeren	Geschlossen
Meilenstein # 1006: 18.08.: Ernte beendet, ca. 15 kg insgesamt	Geschlossen
Meilenstein # 1057: 21.05.: Blüte	Geschlossen
Kultur # 1180: Aroniabeere - 2022-01	Winterruhe
Meilenstein # 1181: 06.04.: Erste Blätter entfalten sich	Geschlossen
Meilenstein # 1204: 24.04.: Blütenknospen sichtbar	Geschlossen
Meilenstein # 1285: 01.01.: Jahresbeginn	Geschlossen
Meilenstein # 1286: 08.05.: Blüte	Geschlossen
Meilenstein # 1287: 02.08.: Ernte begonnen 350 g	Geschlossen
Meilenstein # 1628: 28.08.: Ernte beendet	Geschlossen
Meilenstein # 1629: 09.11.: Rückschnitt	Geschlossen
Meilenstein # 1630: 31.12.: Jahresende	Geschlossen
Kultur # 1625: Aroniabeere - 2023-01	Winterruhe
Meilenstein # 1626: 01.01.: Jahresbeginn	Geschlossen
Meilenstein # 1627: 17.05.: Blüte	Geschlossen
Meilenstein # 1728: 05.08.: Etwa zurückgeschnitten und Netz angebracht	Geschlossen
Meilenstein # 1749: 20.08.: Ernte begonnen, ca. 5,75 kg, daraus 5,75 L Saft 1:2,6 gekoc...	Geschlossen

Meilenstein # 1751: 23.08.: ca. 2 kg geerntet	Geschlossen
Meilenstein # 1752: 24.08.: ca. 4 kg geerntet	Geschlossen
Meilenstein # 1753: 25.08.: Aus ca. 6 kg Beeren ca. 6 L Saft gekocht	Geschlossen
Meilenstein # 1861: 31.12.: Jahresende	Geschlossen
Kultur # 1862: Aroniaabeere - 2024-01	Winterruhe
Meilenstein # 1863: 01.01.: Jahresbeginn	Geschlossen
Meilenstein # 2136: 07.09.: Aus 11 kg Beeren 4 L Saft mit Stielen, 5 L Saft ohne Stiele...	Geschlossen
Meilenstein # 2192: 31.12.: Jahresende	Geschlossen
Kultur # 2193: Aroniaabeere - 2025-01	Ernte begonnen
Meilenstein # 2194: 01.01.: Jahresbeginn	Erledigt
Meilenstein # 2293: 24.04.: Erste Blüten öffnen sich	Erledigt
Meilenstein # 2361: 13.07.: Unten etwas freigeschnitten und breit gemulcht mit Strauchs...	Erledigt
Meilenstein # 2386: 09.08.: 4,8 kg geerntet, 4,4 l Saft mit Stielen gekocht, 250 g Zuck...	Erledigt
Meilenstein # 2388: 10.08.: 6,1 kg geerntet, 5l Saft mit Stielen gekocht, 250 g Zucker ...	Erledigt

## Historie

---

#1 - 18.08.2021 21:36 - Ralph Twele

- Beschreibung aktualisiert

#2 - 18.08.2021 21:36 - Ralph Twele

- Beschreibung aktualisiert

#3 - 18.08.2021 21:39 - Ralph Twele

- Beschreibung aktualisiert

#4 - 18.08.2021 21:41 - Ralph Twele

- Beschreibung aktualisiert

#5 - 21.08.2021 15:47 - Ralph Twele

- Datei 50-Aronia-Rezepte.pdf wurde hinzugefügt

- Beschreibung aktualisiert

#6 - 02.08.2022 09:13 - Ralph Twele

- Beschreibung aktualisiert

#7 - 02.08.2022 20:40 - Ralph Twele

- Beschreibung aktualisiert

## Dateien

---

50-Aronia-Rezepte.pdf

691 KB

21.08.2021

Ralph Twele