Leckere Marmeladen selber machen

Situation

Du wolltest immer schon einmal Marmelade selber machen.
Dazu brauchst Du Gelierzucker und Obst.
Der Gelierzucker wird in drei verschiedenen Varianten angeboten:

- im Verhältnis 1:1 (ein Anteil Frucht, ein Anteil Zucker),
- im Verhältnis 2:1 (zwei Anteile Frucht, ein Anteil Zucker) u.
- 3:1 (drei Anteile Frucht, ein Anteil Zucker).

Je höher der Zuckeranteil, desto süßer wird die Marmelade.

Bildquelle:
© iStock.com/EKH-Pictures

1

Du möchtest gerne zwei Marmeladen ausprobieren!
Einmal eine Erdbeermarmelade mit viel Frucht und <u>wenig Zucker</u>!
Einmal etwas Neues:
Du hast noch eine Schüssel mit Stachel- und Johannisbeeren;
da nimmst Du auf jeden Fall <u>mehr Zucker</u>.

2

Du hast einmal 500 g Erdbeeren und einmal 350 g Beeren von der Nachbarin.
Was heißt das für Deine beiden Marmeladensorten? Wie viel g Zucker nimmst Du?

Lösung

1

Du möchtest gerne zwei Marmeladen ausprobieren! Einmal eine klassische Erdbeermarmelade mit viel Frucht und wenig Zucker! Einmal etwas Ausgefallenes: Eine Stachelbeer- und Johannisbeer-Marmelade. Da nimmst Du auf jeden Fall mehr Zucker.

Für die Erdbeermarmelade mit wenig Zucker nimmst Du den Zucker **3 : 1**, das heißt auch „drei zu eins“: Auf drei Teile Frucht kommt ein Teil Zucker.
Für die etwas sauren Stachel- und Johannisbeeren entscheidest Du Dich für die süße Variante und nimmst den 1 : 1 Zucker („eins zu eins“): Auf einen Teil Frucht kommt ein Teil Zucker – also deutlich mehr Zucker.

2

Du hast 500g Erdbeeren und 350g Beeren von der Nachbarin.
Was heißt das für Deine beiden Marmeladensorten? Wie viel g Zucker verwendest Du jeweils?

Erdbeermarmelade mit wenig Zucker
= **3 : 1 Zucker**
= drei Teile Frucht, einen Teil Zucker

500g Erdbeeren $\frac{500}{3}$ = 167g

→ Du nimmst 167g Zucker!

Stachel- und Johannisbeer-Marmelade
süße Variante
= **1 : 1 Zucker** - ein Teil Frucht, ein Teil Zucker

350g Beeren und gleiches Verhältnis Zucker
→ Du nimmst 350g Zucker!