

Kersenjam

Geschreven door Erwin - 18/12/2011 11:54

Ingredienten:

1 kilo suiker,
1 kilo ontpitte kersen
1 zakje geleipoeder
eventueel 1 citroen

Bereidingswijze:

Laat de kersen 10 minuten koken samen met de geleipoeder, voeg dan de suiker toe, het geheel moet koken, en vergeet niet te roeren.

Giet het mengsel in kokendhete brandschone potten.

Doe het deksel erop en keer de potten om, klaar.

<http://www.lankheet.eu/fruit/images/fbfiles/images/Recepten/Jam; Aardbei Framboos Kers.JPG>

Jam van: Aardbei Framboos Kers

=====

Kersenjam 3 potjes

Geschreven door Erwin - 19/02/2012 16:56

Ingredienten:

Voor 3 potjes
1 kg ontpitte kersen,
750 g suiker,
Citraensap.

Bereidingswijze:

De kersen (1,5 kg) wassen, van de steeltjes ontdoen en ontpitten.

De vruchten met heel weinig water aan de kook brengen en met het deksel van de pan tot 2/3 laten inkoken.

De suiker en citroensap toevoegen en de massa onder roeren nog zo lang laten koken tot enige druppels op een koud bord niet meer uiteenvloeien.

De jam zo heet mogelijk in jampotten overdoen, die in sodawater zijn gewassen en met schoon water zijn nagespoeld.

De potten sluiten met een laagje gesmolten paraffine, dat voor het gebruik van de jam kan worden weggenomen en weer opnieuw kan worden gebruikt.

De jampotten kunnen ook gesloten worden met vochtig gemaakt cellophaanpapier dat met een elastiekje of touwtje strak over het potje wordt gespannen.

=====

Kersenjam met amaretto

Geschreven door Erwin - 15/08/2014 07:48

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 20 January, 2022, 00:22

Ingredienten:

1 kg kersen (ontpit gewicht)
Sap van 1 citroen
500 g geleisuiker speciaal
30 ml amaretto

Bereidingswijze:

Doe de gewassen kersen, ontdaan van hun steeltjes en pitten, in een ruime pan.
Voeg het citroensap en de geleisuiker toe.
Breng het geheel aan de kook en laat het enkele minuten doorkoken (vo1g de aanwijzingen op de verpakking).
Draai het vuur uit en roer er de amaretto door.
Giet de jam vervolgens direct in hete, schone jampotten en draai de deksels erop.
Zet de jampotten vijf minuten ondersteboven weg, draai ze daarna weer om en laat ze rustig afkoelen.
Heerlijk op een wit boerenbrood of op een croissantje met roomboter.

Kersen-grapefruitjam

Geschreven door Erwin - 18/08/2014 21:28

Ingredienten:

Bestemd voor 3 tot 4 potten.
750 gr kersen
250 gr grapefruit
500 gr geleisuiker (is minder zoet dan kristalsuiker)

Bereidingswijze:

De kersen wassen, laten uitlekken, ontpitten en halveren.
Het sap opvangen.
Het vruchtvlies van de grapefruit klein snijden.
1 kg vruchten afwegen en het mengsel in een hoge roestvrijstalen pan snel aan de kook brengen en 5 minuten zachtjes laten koken of totdat de grapefruitstukjes zacht zijn.
De geleisuiker toevoegen onder goed roeren, het geheel op hoog vuur snel aan de kook brengen en 3 minuten borrelend laten koken.
De jam in schone, met soda uitgekookte en heet water omgespoelde potten doen, de rand afvegen met een schone doek, de potten goed afsluiten met een metalen schroefdeksel en ze 5 minuten op de kop zetten.
Op de potten altijd een duidelijk en informatief etiket aanbrengen.
De jam koel en donker bewaren.
Ongeopend minstens 1 jaar houdbaar, na opening in de koelkast zetten.

Ouderwetse Kersenjam

Geschreven door Erwin - 18/08/2014 21:36

Ingredienten:

Bestemd voor 3 tot 4 potten.

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 20 January, 2022, 00:22

1000 gr kersen

1000 gr geleisuiker (is minder zoet dan kristalsuiker)

Bereidingswijze:

De kersen wassen, laten uitlekken, ontpitten en halveren.

Het sap opvangen.

In het begin het geheel zachtjes laten koken in een hoge roestvrijstalen pan, later het vuur hoger zetten en goed blijven roeren.

De geleisuiker toevoegen onder goed roeren.

De totale kooktijd kan een half uur zijn.

Als er een druppel jam aan de houten (roer)lepel blijft hangen, is de jam goed geleerd.

De jam in schone, met soda uitgekookte en heet water omgespoelde potten doen, de rand afvegen met een schone doek, de potten goed afsluiten met een metalen schroefdeksel en ze 5 minuten op de kop zetten.

Op de potten altijd een duidelijk en informatief etiket aanbrengen.

De jam koel en donker bewaren.

Ongeopend minstens 1 jaar houdbaar, na opening in de koelkast zetten.

=====