

Frambozenjam

Geschreven door Erwin - 18/12/2011 11:49

Ingredienten:

1 kilo frambozen, in stukjes.
1 citroen, schil en sap, geraspt
8 ons suiker

Bereidingswijze:

Langzaam en voorzichtig laten koken , samen met de suiker en de citroen.
Wanneer het kookt pan van het vuur nemen.
Leg een theedoek over de pan , en laat zo een nacht afkoelen.
Daarna weer laten koken en na 10 minuten koken en roeren meteen in potten doen. na 1 maand kan deze jam gegeten worden.

=====

Frambozenjam met bessen

Geschreven door Erwin - 26/12/2011 15:24

Ingredienten:

600 gram frambozen
600 gram bessen, rode of zwarte
500 gram geleisuiker (2:l)
Sap van 1 citroen

Bereidingswijze:

Maak de bessen en de frambozen schoon.
Meng de vruchten met de suiker en het citroensap in een pan.
Breng het geheel aan de kook en laat het, onder voortdurend roeren, ongeveer tien minuten zachtjes pruttelen.
Schep de jam in schone potjes, draai de deksels erop en zet de potjes ondersteboven neer om af te koelen.
De hoeveelheid vruchten is genoeg voor drie tot vier potjes.

=====

Frambozenjam met geleisuiker

Geschreven door Erwin - 10/09/2013 19:17

Ingredienten:

1 kg frambozen
500 g geleisuiker (2:l)

Bereidingswijze:

Doe de frambozen in een pan en strooi er de geleisuiker over.

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 18 April, 2021, 13:07

Breng al roerend aan de kook en laat vier minuten doorborrelen.
Schep de jam daarna in schone, hete jampotten.
Zorg dat de randen van de potten goed schoon zijn en draai de deksels erop.
Eventueel ondersteboven wegzetten en laten afkoelen.
De jam is minimaal een jaar houdbaar.

=====

Frambozenjam met Sinaasappellikeur

Geschreven door Erwin - 30/08/2014 18:22

Ingredienten:

Voor 3 potjes van 250 ml
400 g frambozen
400 g vruchtvlies en sap van sinaasappels (ongeveer 4 sinaasappels)
400 g geleisuiker (2:1)
4 el Sinaasappellikeur

Bereidingswijze:

De confituur.
Spoel de frambozen af en laat uitlekken.
Doe de frambozen in een grote kookpot.
Schil de sinaasappels en snijd de partjes vruchtvlies tussen de vliesjes uit.
Pers wat er overblijft goed uit.
Doe het sap en het vruchtvlies samen in de kookpot bij de frambozen.
Breng aan de kook en laat twee minuten koken.
Neem de kookpot van het vuur, voeg de suiker toe en los hem goed op.
Zet de kookpot opnieuw op het vuur.
Laat drie minuten goed doorkoken.
Roer af en toe.
Verwijder het schuim dat komt piepen met een schuimspaan.
Doe de stollingstest.
Roer de Sinaasappellikeur door de frambozenconfituur.
Giet de hete confituur vervolgens in schone glazen potjes.
Vul ze netjes tot aan de rand.
Sluit de potjes onmiddellijk af met hun deksel, keer de potjes om en laat afkoelen.

Stollingstest:

Gebruik een bord dat even in de koelkast heeft gelegen.
Doe een lepel hete jam op het koude bord en laat het 1 minuut afkoelen.
Hou het bord scheef en als de jam er dan niet meer afloopt is het klaar.

=====