



j a m m y 2 0 1 8

sommer
marmeladen

inspirationen
by pidi

jammy 2018

rosa pfeffer

ich würde mal sagen, erdbeeren mit pfeffer sind schon lange ein klassiker in der dessertküche. jetzt auch in jammy. fuer diese marmelade habe ich rosa pfeffer genommen, gar kein wirklicher pfeffer sondern die frucht vom peruanischen pfefferbaum. der effekt ist der gleiche, die süßen früchte erhalten eine feine aromatische schärfe.

erdbeere

vanille

und hier die suessere erdbeer variante mit vanille und einem schuss orangenlikör. mein lieb-ling. marko bevorzugt den pfeffrigen ansatz.

j ammy 2018

zitronengras

mal keine marmelade sondern
schönstes gelee mit saft
von vielen, vielen reifen
himbeeren. das zitronengras
gibt dem ganzen einen ge-
wissen asiatischen touch.
ein gelee von der süssen
sorte, gehört unbedingt auf
ein frisches croissant.

himbeeren

rosmarin und thymian

one of my favrourites.
die feinen aromen der
mediterranen kräuter (aus
meim eischene gadde) um-
spülen die frischen him-
beeren. einfach köstlich.

j ammy 2018

kirsche

schoko

was für dessert freaks. eine kirschmarmalade, ganze früchte, mit 78% bitterschokolade. lindt. fruchtig, die schokolade macht die sache recht süß. ich mag sie sehr, sehr gerne - weniger zum frühstück als nachmittags auf eine waffel oder einer schönen brioche.

minze

klassische kirschmarmelade mit frische minze aus dem eigenen anbau. schmeckt nach kirsche, schmeckt nach zitrone, schmeckt nach minze.

j ammy 2018

süsse himbeeren, knackige
brombeeren, säuerliche rote
und schwarze johannisbeeren
bilden zusammen diese fri-
sche, eher herbe, aromati-
sche marmelade. ein beeren-
traum.

beerentraum

jammy 2018

schwarze
johannisbeeren

mit einem schuss whiskey

dem ist kaum was hinzuzufügen.
einfach kräftig und fruchtig.
gut auch, dass die scharze johannisbeere eine der vitaminreichsten beeren überhaupt ist.
das gleicht den whiskey wieder aus. jammy.

j ammy 2018

mit mandel und amaretto

reife, susse aprikosen aus deutschland, perfekt für eine köstliche marmelade. ein paar mandelblättchen habe ich eingeschmuggelt und mit 3-4 shot amaretto abgerundet. hammer.

aprikose

j ammy 2018

pesca campari

wiederum eine fruchtig süsse, sommerliche marmelade aus italienischen pfirsichen. und wenn schon italien, dann gehört für mich unbedingt ein bichierino campari da rein. für die farbe. für den geschmack. für dolce vita.

pfirsich

Sommer Marmeladen

j a m m y 2 0 1 8

kurz vor unserem urlaub im mai haben wir das letzte gläschen marmelade aus dem vorjahr verputzt. das lager leer, aber habe mich auf den nahenden sommer mit top früchten vom offenbacher wochenmarkt gefreut. ende juni die erdbeeren, die himbeere. ein ganz hervorragendes kirschenjahr, die beeren auch sehr früh reif. ganz aktuell die aprikosen und pfirsiche. insgesamt 10x sommer sind eingemacht - klassiker und neues. marko und ich sind schon alle einmal durch. jammy.

danke

dank eurem interesse konnte ich im vergangenen jahr einen dreistellige betrag an die hessische krebshilfe überweisen. stolz. ich hoffe ihr seid auch in 2018 dabei und mögt die ein oder andere sorte für eure brioches, hefezöpfe, croissants, waffeln genießen. kurze email, whatsapp oder plump mit mir sprechen genügt. ich stelle wieder eine spendenbox im büro auf, falls ihr was beitragen möchtet. wer sich darüber unsicher ist, dem kann ich gern erfahrungen mitteilen.

praktisch: meine marmeladen enthalten früchte vom markt, zucker und aromen durch frische zutaten wie limetten oder kräuter. nichts aus der tüte. in einigen vielen fällen ließ sich alkohol einfach nicht vermeiden. es wird außerdem noch an herbst und winter jammys gewerkelt.

by pidi