



ZÜRICH MONEYPENNY SOCIETY

MoneyPennys cook for charity

60kg Aprikosen, 60kg Heidelbeeren, 120 Zitronen, 70kg Zucker für die Kochtöpfe und ein paar Gläschen Prosecco für die Seele. Die MoneyPennys kochten zusammen mit dem Chefkoch, Frank Widmer, im Hotel Park Hyatt Konfitüren. Verkauft werden die süssen Brotaufstriche an der Swiss Office Management in Zürich vom 11./12. September 2013. Der gesamte Erlös kommt der Stiftung Kinderhilfe Sternschnuppe zu Gute.



Rezept Heidelbeermarmelade

Ergibt etwa 60 Gläser à ¼ Liter

Zutaten:

60kg Heidelbeeren
30kg Gelierzucker
60 Stück Zitronen

Zubereitung:

1. Die Heidelbeeren waschen und gut abtropfen lassen. In eine Schüssel geben und mit der Hälfte des Zuckers gut vermischen und ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur ziehen lassen.
2. Alles in einen Topf geben und einmal kurz aufkochen lassen.
3. Den Zitronensaft und den restlichen Zucker zufügen, 5 Minuten köcheln lassen. Nebenbei öfter umrühren.
4. Die Gelierprobe machen und die Marmelade in trockene, saubere Gläser füllen und sofort verschliessen.
5. Wer eine ganz feine Heidelbeermarmelade haben möchte, muss die Heidelbeeren durch ein Sieb drücken, damit die Reste von Kerne oder Haut im Sieb zurück bleiben.

PARK HYATT ZÜRICH

Rezept Aprikosen-Vanille Konfitüre

Ergibt etwa 60 Gläser à ¼ Liter

Zutaten:

60kg Aprikosen
45kg Zucker
9lt Weisswein
60 Stück Zitronen
120 Stück Vanillestängel

Zubereitung:

1. Die Aprikosen waschen, halbieren, und entsteinen. Mit dem Weisswein und dem Zitronensaft in einen Topf geben und zugedeckt sehr weich kochen. Dann die Masse durch ein Passevite treiben oder mit dem Mixer pürieren.
2. Auf 1kg Aprikosenpüree 750g Zucker abmessen (60kg Aprikosenpüree 45kg Zucker). Beides in einen Topf geben. Die Vanillestängel der Länge nach aufschneiden und mit den herausgekratzten Samen beifügen. Alles unter Rühren langsam aufkochen. Dann auf mittlerem Feuer lebhaft kochen lassen und erstmals nach 10 Minuten die Gelierprobe machen. Die fertige Konfitüre sofort in saubere Gläser füllen und verschliessen.

PARK HYATT ZÜRICH

Moneypennys cook for charity



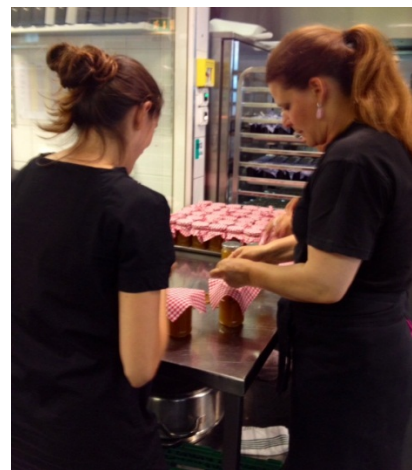
Moneypennys cook for charity



Kurze Stärkungspause....



Moneypennys cook for charity



Moneypennys cook for charity



Wir sagen von Herzen: Danke Frank Widmer!



Schön wars...