



„Jam“ heißt bei uns „Konfitüre“ und wird aus allen Saisonfrüchten hergestellt. Lecker auf Scones, zu „Jam Tarts“ und auch im „Victoria Sandwich“.



„Jelly“ ist „Jam“, aber ohne Stücke oder ganze Früchte – also „Gelee“. Beliebte sind „Crab Apple Jelly“ oder Quittengelee. „Jelly“ ist auch eine Bezeichnung für „Wackelpudding“.



„Marmalade“ wird aus Zitrusfrüchten, vor allem Orangen bzw. Bitterorangen hergestellt.

Fester Bestandteil des „Full Breakfast“, aber auch köstlich in Saucen.



„Lemon Curd“: Etwas ganz anderes als Konfitüren, denn es wird aus Zitronen mit Eiern und Butter hergestellt. Beliebte als Kuchenfüllung oder mit Baiser und Sahne als Dessert.