

Erdbeerkonfitüre / Aprikosenkonfitüre



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 50 Minuten

FÜR 4–5 Gläser von je ca. 2,5 dl Inhalt

Gläser mit gut verschliessbaren Deckeln

Konfitüre

600 g Zucker

Ca. 40 g Geliermittel (Packungsanleitung beachten!)

1 kg Aprikosen, gewürfelt oder Erdbeeren, gewürfelt

ZUBEREITUNG

siehe unten

Tipp Konfitüren schmecken auch gemischt sehr gut, z. B. Erdbeer-Rhabarber, Aprikosen-Himbeer, Aprikosen-Johannisbeeren usw. Sie lassen sich auch mit Gewürzen beliebig variieren. Gut geeignet sind Vanille, Ingwer, Lavendel, Rosenblüten, Kardamom, Pfeffer und Zimt. Besonders intensiv schmecken Konfitüren mit einem Schuss Alkohol wie Abricotine AOP, Orangen- oder Aprikosenlikör oder andere Obstbrände. Sie runden auf jeden Fall den Geschmack ab. Pro kg Früchte 0,5–0,75 dl Alkohol kurz vor dem Einfüllen begeben.

HALTBARKEIT Kühl und dunkel aufbewahrt 6–8 Monate.



ZUBEREITUNG

1. Gläser Vorbereiten

Gläser heiss abwaschen. Im heissen Wasser vorwärmen. Deckel und evtl. Gummiringe in siedendem Essigwasser oder im Dampfgarer 10 Minuten sterilisieren.



2. Konfitüre

100 g Zucker mit Geliermittel in einem Schüsselchen mischen.

Erdbeeren/Aprikosen mit 500 g Zucker aufkochen. Unter häufigem Rühren mit einer Kelle 7–8 Minuten sprudelnd kochen.



3. Nach Belieben mit einem Mixer anpürieren. Zucker-Gelierzmittel-Mischung unter ständigem Rühren langsam einrieseln lassen.



4. Schaum entfernen

Weitere 3–4 Minuten sprudelnd kochen (Zeitangabe einhalten!). Eventuell entstandenen Schaum mit einer Schaumkelle entfernen.



5. Abfüllen

Gläser auf ein Küchentuch oder ein Holzbrett stellen. Konfitüre siedend heiss in die abgetropften, sauberen Gläser füllen und sofort verschliessen. Dabei die Deckel- Innenseite nicht mit den Fingern berühren. Konfitüre auskühlen lassen, ohne sie zu bewegen.