Rezept

Erdbeerkonfitüre als Geschenk

Ein Rezept von Erdbeerkonfitüre als Geschenk, am 29.04.2024

Zutaten

ca. 600 g	Erdbeeren (es müssen nach dem Putzen 500 g Fruchtfleisch sein)
	Twist-off-Gläser (sterilisiert)
500 g	Gelierzucker 1:1
	Saft von ½ Zitrone
	Einfülltrichter (bei Bedarf)

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: etwa ¾ l | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Erdbeeren nach Bedarf waschen, Stielansätze sowie etwaige schadhafte Stellen entfernen, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Beeren vierteln, mit Gelierzucker und Zitronensaft in einem großen Topf gut vermengen und für ein paar Stunden oder über Nacht abgedeckt ziehen lassen (wenn es mal schnell gehen muss, kann man die Beeren aber auch direkt weiterverarbeiten).

2. Dann die Twist-off-Gläser samt Deckel auf einem Küchentuch bereitstellen. Eventuell noch einen Einfülltrichter bereitlegen.

3. Die Früchte unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und 5 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei darauf achten, dass nichts am Boden ansetzt. Wer keine großen Fruchtstücke in der Konfitüre mag, der kann die Erdbeeren nun noch mit einem Pürierstab zerkleinern. Hat sich Schaum gebildet, nimmt man diesen mit einem Schaumlöffel ab. Eine Gelierprobe machen: Ein wenig Konfitüre auf einen kalten Teller geben. Erstarrt der Klecks, kann die Konfitüre abgefüllt werden, zerläuft er, lässt man sie noch ein paar Minuten weiterkochen.

4. Die Konfitüre am besten mit Hilfe eines Einfülltrichters in die Gläser abfüllen (bis knapp 1 cm unter den Rand), dabei unbedingt sauber arbeiten. Die Gläser fest mit den Deckeln verschließen (ein Küchentuch hilft, sich dabei nicht die Finger zu verbrennen).

5. Die Erdbeerkonfitüre vollständig auskühlen lassen. Wölbt sich der Deckel nun nach unten und gibt auf Druck nicht mehr nach, dann ist ein Vakuum entstanden, und die Konfitüre kann bis zum Verschenken an einem dunklen kühlen Ort aufbewahrt werden. Sonst am besten gleich essen.