

Rezept

Grundrezept Konfitüre

Ein Rezept von Grundrezept Konfitüre, am 28.06.2026

Zutaten

- 1 kg** reife aromatische Früchte (geputzt gewogen) **500 g** Gelierzucker 2 : 1 (oder 1 kg Gelierzucker 1 : 1 oder 300 g Gelierzucker 3 : 1)
- 2-3 EL** Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 1,5 kg Konfitüre | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Früchte gut waschen und abtropfen lassen oder abtrocknen. Die Früchte je nach Sorte ganz lassen (Himbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren und kleine Erdbeeren) oder in Stücke schneiden. Die Früchte mit dem Zucker in einem großen, hohen Topf gut verrühren und 2-6 Std. zugedeckt ziehen lassen, bis sich Saft gebildet hat. Bei weichen Früchten wie Beeren geht das schneller als bei härteren wie z. B. Aprikosen. Zwischendurch immer wieder durchrühren.
2. Zitronensaft untermischen, die Früchte unter Rühren zum Kochen bringen, bei starker bis mittlerer Hitze offen 4 Min. leicht sprudelnd kochen lassen. Häufig umrühren.
3. Die Gelierprobe machen: 1 TL Konfitüre abnehmen und auf einen kleinen kühl-schrankkalten Teller geben. Wird die Konfitüre nach ca. 1 Min. fest, ist sie ausreichend gekocht. Ist sie noch flüssig, die Kochzeit um 1-2 Min. verlängern und die Gelierprobe wiederholen.
4. Die Konfitüre abschäumen. Dazu den Schaum von der Oberfläche mit einem Löffel abheben. Die fertige Konfitüre sofort in 6-8 vorbereitete Gläser füllen. Diese gleich verschließen.