Rezept

Stachelbeer-Vanille-Konfitüre

Ein Rezept von Stachelbeer-Vanille-Konfitüre, am 10.06.2026

Zutaten

	1,2 kg grüne Stachelbeeren (geputzt 1 kg)
1 kg	Einmachzucker (ersatzweise Haushaltszucker)
2 EL	Vanillelikör (nach Belieben)
2	Vanilleschoten
1 Päckchen	Zitronensäure (5 g)

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1105 kcal

Zubereitung

1. Die Stachelbeeren waschen, Blüten- und Stielansätze entfernen. Die Früchte halbieren. Die Vanilleschoten längs halbieren, das Mark herauskratzen. Vanillemark und -schoten mit den Stachelbeeren und dem Zucker in einen großen Topf geben und vermischen.

2. Die Zitronensäure zu der Fruchtmischung geben und unter Rühren zum Kochen bringen. Etwa 10 Min. sprudelnd kochen lassen, dabei ständig weiterrühren. Eventuell entstehende Schaumbläschen mit einer Schaumkelle oder einem großen Löffel abschöpfen. Nach ca. 6 Min. Gelierprobe durchführen.

3. Vanilleschoten entfernen. Den Vanillelikör nach Belieben unter die heiße Konfitüre rühren. Stachelbeerkonfitüre in heiß ausgespülte Gläser füllen und verschließen.