

REZEPT-SAMMLUNG

Erdbeer-Vanille-Konfitüre

mit Mandellikör

Zutaten für ca. 6 Gläser à 250g:

1 ½ Kg	Erdbeeren
2	Vanilleschoten
3 EL	Mandellikör (Amaretto di Saronno)
500g	Gelierzucker 3:1

Zubereitung:

Die Erdbeeren putzen und klein schneiden. Die Vanilleschoten längs einritzen, das Mark herauskratzen. Vanilleschote mit – mark und Erdbeeren, dem Mandellikör und dem Gelierzucker in einem großen Topf gut durchmischen und zugedeckt ca. 2 Stunden ziehen lassen.

Dann unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen.

Gelierprobe machen...heißt, einige Tropfen der Konfitüre auf einen kleinen Porzellanteller geben. Wenn die Konfitüre nicht verläuft ist die Konsistenz in Ordnung.

Die Vanilleschote entfernen, potentiellen Schaum abschöpfen und die fertige Marmelade noch kochend sofort in heiß ausgespülte Twist-Off-Gläser abfüllen. Die Gläser randvoll machen, zuschrauben und für ca. 15 Minuten auf den Kopf stellen. Danach wieder umdrehen und auskühlen lassen.

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten
Ruhezeit: 2 Stunden