

REZEPT-SAMMLUNG

Erdbeer-Sekt-Konfitüre

Zutaten für ca. 4-5 Gläser à 250g:

750g	Erdbeeren
250ml	hochwertiger Sekt, trocken
1	Vanilleschote
500g	Gelierzucker 2:1

Zubereitung:

Die Erdbeeren putzen und klein schneiden. Die Vanilleschoten längs einritzen, das Mark herauskratzen. Alles mit Sekt und Gelierzucker in einem großen Topf gut miteinander vermischen und unter gelegentlichem Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Unter Rühren 4 Minuten 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. 20 Minuten
Ruhezeit: keine