

Himbeerkonfitüre



Zutaten:

- pro kg Himbeeren braucht man 500 g Kristallzucker (oder 500 g Gelierzucker 2:1)
- Abrieb und Saft einer Bio-Limette oder Zitrone
- 1 EL Kastanienhonig
- Vanillestange
- Pro Weckglas 1 cl Himbeergeist



Zubereitung

Die Himbeeren durchgucken, dass diese frisch und unverdorben sind. Verdorbene Beeren aussortieren. Das Mark der Vanillestange auskratzen. Die Himbeeren mit dem Mark einer Vanillestange, Limettenabrieb und -saft und Zucker in einen Topf geben. Langsam erhitzen und rühren! Dabei die Vanillestange mitkochen. Solange sanft köcheln bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Zum Schluss mit 1 EL Kastanienhonig abschmecken. Vanillestange herausnehmen.

Wer das Gsälz (Konfitüre) stückig haben möchte kocht diese nur 5 Minuten. Wer die Konsistenz fein und püreeartig haben möchte kocht alles ca. 15 Minuten. Anschließend mit dem Pürierstab fein mixen und durch ein Sieb streichen, damit die feinen Kerne zurück bleiben. Gelierprobe nicht vergessen! Sollte die Konfitüre noch zu flüssig sein, einfach weiterkochen lassen.

Zum Abfüllen saubere, sterile Gläser benutzen. Das Himbeerkonfitüre heiß in die Gläser abfüllen. Auf die Konfitüre 1 cl Himbeergeist geben und anzünden. Die fertig gefüllten Gläser sofort verschließen. Durch die kleine Flamme entsteht ein Vakuum, das die Haltbarkeit verlängert.

Tipp: Die Vanillestange kann kurz abgetrocknet und dann in Kristallzucker eingelegt werden. Dadurch entsteht duftender Vanillezucker.

Die ausgesiebten Himbeerkernchen und Limettenzesten setze ich mit mildem Weißweinessig an. Das ergibt nach 1-2 Wochen Standzeit einen fruchtigen Himbeer-Limettenessig, der ausgezeichnet zu grünen knackigen Salaten harmoniert.