



Rohe Erdbeerkonfi

Die rohe Erdbeerkonfi schmeckt unvergleichlich nach frischen Erdbeeren und kann als Brotaufstrich, aber auch als Fruchtsauce zu Glace oder Panna Cotta, für Torten und viele andere Desserts verwendet werden.

Sie ist auch sehr praktisch für den schnellen Dessert bei unverhofftem Besuch!

Da ungekocht, ist die rohe Erdbeerkonfi nicht lange im Kühlschrank haltbar und muss in den Gläsern im Tiefkühler gelagert werden.

1 kg Erdbeeren, gewaschen
1 Stück Vanilleschote
1 Zitrone, Saft
800 g Gelierzucker

Erdbeeren wenn nötig in Stücke schneiden. Vanillemark, Zitronensaft und Gelierzucker beifügen. Alles mit dem Stabmixer oder idealerweise mit dem Mixerglas von z.B. Kenwood auf höchster Stufe 15 bis 20 Min. rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat und die Masse zu glänzen beginnt.

Die Konfi etwa 15 Min. ruhen lassen, damit Luftblasen entweichen können. Dann in saubere Gläser füllen und unbedingt im Kühlschrank aufbewahren. Die Konfi wird nach einigen Tagen noch etwas dicker, da sich in dieser Zeit das Pektin der Früchte optimal mit dem Gelierzucker verbindet.

Nach ca. 3 bis 4 Tagen im Kühlschrank die Gläser unbedingt einfrieren.