



Erdbeerkonfi

Grundsätzliches zum Konfi kochen: Früchte waschen, rüsten, schneiden, sie können am Ende des Kochens auch nach Belieben püriert werden. Auch tiefgekühlte Erdbeeren können problemlos zu Konfi verarbeitet werden. So verströmen sie im Winter beim Kochen einen herrlichen Sommer-Erdbeerduft.

Gläser gründlich waschen, sehr gut vorwärmen und keimfrei machen (z.B. in einer Pfanne mit kochendem Wasser oder im Steamer).

1 kg Erdbeeren vorbereiten und in eine weite Pfanne geben, (nicht mehr als ein Kilo aufs Mal kochen).

300 g Kristallzucker, 500 g Gelierzucker (Erdbeeren gelieren sehr schlecht) und Saft von 1 bis 2 Zitronen beifügen.

Bei offener Pfanne unter häufigem Rühren sprudelnd kochen, so dass das Wasser verdampfen kann. Kochzeit ca. 6 bis 8 Minuten. (Je weniger Gelierzucker beigegeben wird, desto länger muss sie gekocht werden).

Den am Rand entstandenen Schaum mit einem Löffel abschäumen und sofort in die vorbereiteten, heissen Gläser bis knapp unter den Rand einfüllen (von Vorteil mit Hilfe eines Trichters) und sofort mit dem Deckel verschliessen.

Gläser ca. 5 Minuten auf den Kopf stellen, so dass die verbliebene Luft keimfrei gemacht wird. Die kalten Gläser beschriften und an einem kühlen und dunklen Ort aufbewahren. Haltbarkeit: max. 1 Jahr.

Tipp 1: Testen der Konsistenz. Ca. 2 KL Konfi auf einen kleinen Teller geben und in den Kühlschrank stellen, nach ca. 1 Minute mit dem Finger die Konfi „teilen“, wenn sie nicht sofort wieder zusammenfliesst, ist die Konfi bereit um abzufüllen.

Tipp 2: Um sicher zu sein, dass kein Grauschimmel entsteht, kann die Konfi auch tiefgekühlt werden, sie schmeckt dann wie frisch gekocht und behält die Farbe besser. Zu diesem Zweck aber die Gläser etwas weniger auffüllen.