

Raffinierte Erdbeer-Mojito-Konfitüre

Rezept von Nicoles Zuckerwerk

Zutaten:

300g frische, am besten regionale Erdbeeren
20ml Limettensaft
1/2 TL Limettenschalenabrieb
335g Gelierzucker 1:1
6-8 frische Minzblätter
15ml weißen Rum, alternativ braunen Rum

Zubereitung:

Die Erdbeeren waschen, vom Grün befreien und je nachdem wie groß sie sind vierteln oder achteln. Die Minze fein hacken.

Die Erdbeerwürfel mit Limettensaft, Limettenabrieb, Gelierzucker und der gehackten Minze in einen Kochtopf geben und 1 Stunde ziehen lassen.



Nach der Ziehzeit den Topf auf den Herd geben und alles unter Rühren aufkochen. Anschließend die Hitze etwas reduzieren (Achtung Spritzgefahr!) und die Konfitüre 4 Minuten weiter sprudelnd kochen. Nach dem Kochen den Topf vom Herd nehmen, ggf. Gelierprobe machen - siehe TIPP, den Rum zugeben, gut einrühren und die Konfitüre in saubere, sterile Gläser füllen. Die Gläser sofort verschließen.

TIPP: Nach der Kochzeit ist eine Gelierprobe von Vorteil um zu erkennen, ob die Konfitüre auch nach dem Abkühlen fest wird. Hierzu nimmst du ganz einfach einen Löffel, nimmst ganz wenig heiße Konfitüre auf den Löffel und lässt sie seitlich am Löffelrand in den Topf zurück tropfen. Wenn der letzte Tropfen nicht mehr abtropft, also als Tropfen am Löffelrand hängen bleibt, dann ist die Gelierprobe gut und die Konfitüre kann abgefüllt werden.