

Spritzige Erdbeer-Prosecco-Konfitüre

Rezept von Nicoles Zuckerwerk

Zutaten:

225g Erdbeeren (gewaschen, geputzt, gewogen)
150g Prosecco
1 TL Vanilleextrakt oder 1 P. Vanillezucker
2 - 3 frische Thymianzweige (optional)
375g Gelierzucker 1:1

Zubereitung:

Die gewaschenen und geputzten Erdbeeren in kleine Würfel schneiden. Die Erdbeerwürfel zusammen mit Prosecco, Vanilleextrakt, Thymianzweige (optional) und Gelierzucker in einen Kochtopf geben, verrühren und 1 Stunde ziehen lassen.

Nach der Ziehzeit den Kochtopf auf den Herd geben und alles aufkochen. Anschließend die Hitze etwas reduzieren (Achtung Spritzgefahr!) und die Konfitüre 3 Minuten weiter sprudelnd kochen.

Nach der Kochzeit die Konfitüre vom Herd nehmen und eine Gelierprobe machen - siehe TIPP - Thymianzweige herausnehmen 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, ansonsten 1 – 2 Minuten weiter kochen.

