

ERDBEER-KONFITÜRE MIT BASILIKUM

Posted on 26. Juni 2019 by cookieundco



Categories: [Frühling](#), [glutenfreie Rezepte](#), [Konfitüre/ süße Aufstriche](#), [lactosefreie Rezepte](#), [Sommer](#), [Thermomix](#), [vegane Rezepte](#)

Tags: [Beeren](#), [einfach](#), [einkochen](#), [einwecken](#), [Erdbeeren](#), [Frühling](#), [Frühstück](#), [Kenwood](#), [schnell](#), [Sommer](#), [Thermomix](#), [Vanille](#), [vegan](#), [Zitrone](#)

Heute habe ich für dich eine leckere Konfitüre mitgebracht...eine Erdbeer-Konfitüre mit Basilikum. Sie schmeckt herrlich fruchtig-erfrischend und nicht so süß. Die lieblichen Erdbeeren ergänzen sich hervorragend mit einem Hauch Basilikum und seinen frischen, sommerlichen Aromen...



Die Erdbeer-Konfitüre mit Basilikum schmeckt für mich einfach nach Sommer. Denn allzu süße Marmeladen mögen wir im Sommer nicht so gerne, besonders wenn es sehr heiß ist. Da muss was fruchtiges aufs Brötchen, ruhig mit leicht säuerlicher Note. Natürlich wird die Süße und der Geschmack vor allem durch die Erdbeeren selbst bestimmt. Je vollreifer die Erdbeeren sind, umso fruchtiger und aromatischer wird diese Konfitüre.

Selbstverständlich kannst du das Basilikum auch einfach weglassen, falls es für dich nichts in einer Konfitüre zu suchen hat. Dann wird es eben eine leckere Erdbeer-Konfitüre. Aber probiere es doch ruhig mal aus- auch wenn du skeptisch bist. Denn ich finde den Basilikum-Geschmack sehr dezent und kaum wahrnehmbar. Er unterstreicht eher die frische Note dieser Konfitüre.

Wusstest du schon...

...das Basilikum ursprünglich tropische Wurzeln hat? Die liegen nämlich in Indien und West-Asien. Heute wird das sonnenliebende Gewächs überwiegend in Mittelmeerländern wie Italien oder auch Frankreich angebaut.

Ein Feldzug Alexanders des Großen soll das Basilikum nach Europa gebracht haben. Es wurde in den Gärten des antiken Roms angepflanzt. In Deutschland ist es wohl erst seit dem 12. Jahrhundert bekannt und durch die Kreuzzüge hierher gelangt. Mittlerweile gibt es ca. 60 verschiedene Arten, die sich in Blattform, Aroma, Größe und Farbe unterscheiden. [Hier](#) kannst du dir mal die Vielfalt anschauen. Der Name leitet sich übrigens vom griechischen „basileus“ ab, was soviel wie „König“ bedeutet.

Heute gehört es in fast jede Küche und ist nahezu in jedem Supermarkt frisch und getrocknet erhältlich. Italienische und mediterrane Gerichte, wie Pasta, Pesto oder Pizza sind ohne Basilikum kaum vorstellbar. Aber auch als Heilkraut ist es bekannt. Frisches Basilikum schmeckt und duftet süßlich, pfeffrig und ein wenig scharf. In außergewöhnlichen Kombinationen mit süßen Früchten oder Eis sorgt es für einen wahren Gaumenkitzel.



Suchst du noch mehr "beerenstarke" Rezepte mit Erdbeeren? Dann teste doch auch meine [Erdbeer-Limetten-Konfitüre](#), [Erdbeer-Mango-Konfitüre](#) und meine [Erdbeer-Kokos-Konfitüre mit weißer Schokolade](#). Die solltest du nämlich unbedingt ausprobieren, wenn du Erdbeermarmelade magst und dir jede Menge Erdbeeren für die kühle Jahreszeit konservieren möchtest...



Erdbeer- Konfitüre mit Basilikum



- 750 g Erdbeeren
- 30 g Himbeersirup (<https://cookieundco.de/himbeersirup/>) selbstgemacht oder gekauft)
- 250 g Gelierzucker 3:1
- *oder*
- 380 g Gelierzucker 2:1

- 1 Tl Vanilleextrakt
- ½ Stück Zitrone, davon Saft und Schalenabrieb ((optional))
- 10-12 Blättchen frisches Basilikum

Vorbereitung

1. Einmachgläser nochmal sehr gründlich reinigen oder auskochen bzw. sterilisieren.
2. Einen kleinen Löffel in den Kühlschrank legen, für die Gelierprobe später (*).
3. Erdbeeren halbieren. Sehr große Erdbeeren vierteln.

Mit dem Gelierzucker mischen und für 1 Stunde Saft ziehen lassen.

Konfitüre

1. Basilikum in feine Streifen schneiden.
2. Erdbeeren und die restlichen Zutaten für die Konfitüre, außer Basilikum, in einen Topf geben und aufkochen.
Für ca. 3 Minuten sprudelnd kochen lassen und dabei weiter rühren. Zum Ende der Kochzeit das Basilikum hinzufügen und unterrühren- es reicht, wenn es kurz erhitzt wird.
3. Entweder stückig lassen oder nach Belieben fein pürieren.
4. Anschließend die Gelierprobe (*) machen.
5. Nach erfolgreicher Gelierprobe die fertige Konfitüre zügig in die vorbereiteten Gläser füllen und verschließen.

(* Gelierprobe

Am Ende der Kochzeit mit einem Löffel etwas Konfitüre entnehmen und die heiße Masse daran abtropfen lassen. Wird der letzte Tropfen fest, wird auch die Konfitüre fest. Andernfalls wird die Kochzeit um 1-2 Minuten verlängern.

Die Gläser brauchen nicht auf den Kopf gestellt werden. Mehr Information dazu findet ihr hier...[Einkochen.info](#)

Tipp:

Damit die Farbe kräftig rote Farbe der Konfitüre erhalten bleibt, entweder im Kühlschrank aufbewahren oder einfrieren.

Alternativ gefrorene Erdbeeren verwenden, damit bleibt die rote Farbe auch bei längerer Lagerung ungekühlt im Vorratsschrank erhalten.

Erdbeer- Konfitüre mit Basilikum (mit Kenwood Cooking Chef)



- 750 g Erdbeeren
- 30 g Himbeersirup ([selbstgemacht](https://cookieundco.de/himbeersirup/) oder gekauft)
- 250 g Gelierzucker 3:1
- *oder*
- 380 g Gelierzucker 2:1
- 1 Tl Vanilleextrakt
- ½ Stück Zitrone, davon Saft und Schalenabrieb ((optional))
- 10-12 Blättchen frisches Basilikum

Vorbereitung

1. Einmachgläser nochmal sehr gründlich reinigen oder auskochen bzw. sterilisieren.
2. Einen kleinen Löffel in den Kühlschrank legen, für die Gelierprobe später (*).
3. Erdbeeren halbieren. Sehr große Erdbeeren vierteln.

Zusammen mit dem Gelierzucker in den Kessel geben und das Kochrührelement einsetzen.

Auf Stufe min. für 1 Minute vermischen und für 1 Stunde Saft ziehen lassen.

Konfitüre

1. Basilikum in feine Streifen schneiden.
2. Die restlichen Zutaten für die Konfitüre, außer Basilikum, hinzugeben und bei 105°C für ca. 10 Min. bei Intervallstufe 2 kochen.

Die Masse sollte unbedingt für 3 Minuten sprudelnd gekocht haben.

3. Entweder stückig lassen oder nach Belieben mit einem Pürierstab fein pürieren.
4. Anschließend die Gelierprobe (*) machen.
5. Nach erfolgreicher Gelierprobe die fertige Konfitüre zügig in die vorbereiteten Gläser füllen und verschließen.

(*) Gelierprobe

Am Ende der Kochzeit mit einem Löffel etwas Konfitüre entnehmen und die heiße Masse daran abtropfen lassen. Wird der letzte Tropfen fest, wird auch die Konfitüre fest. Andernfalls wird die Kochzeit um 1-2 Minuten verlängern.

Die Gläser brauchen nicht auf den Kopf gestellt werden. Mehr Information dazu findet ihr hier...[Einkochen.info](https://www.einkochen.info)

Tipp:

Damit die Farbe kräftig rote Farbe der Konfitüre erhalten bleibt, entweder im Kühlschrank aufbewahren oder einfrieren.

Alternativ gefrorene Erdbeeren verwenden, damit bleibt die rote Farbe auch bei längerer Lagerung ungekühlt im Vorratsschrank erhalten.

Erdbeer- Konfitüre mit Basilikum (Thermomix-Rezept)



- 750 g Erdbeeren
- 30 g Himbeersirup ([selbstgemacht](https://cookieundco.de/himbeersirup/) oder gekauft)
- 250 g Gelierzucker 3:1
- *oder*
- 380 g Gelierzucker 2:1
- 1 TL Vanilleextrakt
- ½ Stück Zitrone, davon Saft und Schalenabrieb ((optional))
- 10-12 Blättchen frisches Basilikum

Vorbereitung

1. Einmachgläser nochmal sehr gründlich reinigen oder auskochen bzw. sterilisieren.
2. Einen kleinen Löffel in den Kühlschrank legen, für die Gelierprobe später (*).
3. Erdbeeren halbieren. Sehr große Erdbeeren vierteln.

In den Mixtopf geben und mit Hilfe des Spatels kurz mit dem Gelierzucker vermischen. Für 1 Stunde Saft ziehen lassen.

Konfitüre

1. Basilikum in feine Streifen schneiden.
2. Alle Zutaten für die Konfitüre, außer Basilikum, mit in den Mixtopf geben.

Für 12-14 Minuten 105°C / Sanfrührstufe/ Linkslauf kochen. Die Konfitüre sollte für ca. 3 Minuten sprudelnd gekocht haben. Zum Ende der Kochzeit das Basilikum durch die Deckelöffnung hinzufügen- es reicht, wenn es kurz erhitzt wird.

(Falls die Konfitüre anfängt überzukochen, die Temperatur auf 98°C reduzieren, den Messbecher entfernen und das Garkorbchen als Spritzschutz aufsetzen.)

3. Wer die Konfitüre nicht stückig mag, kann diese nach Belieben für 20 Sek./ Stufe 10 fein pürieren.
4. Anschließend die Gelierprobe (*) machen.
5. Nach erfolgreicher Gelierprobe die fertige Konfitüre zügig in die vorbereiteten Gläser füllen und verschließen.

(*) Gelierprobe

Am Ende der Kochzeit mit einem Löffel etwas Konfitüre aus dem Mixtopf entnehmen und die heiße Masse daran abtropfen lassen. Wird der letzte Tropfen fest, wird auch die Konfitüre fest. Andernfalls wird die Kochzeit um 1-2 Minuten verlängern.

Die Gläser brauchen nicht auf den Kopf gestellt werden. Mehr Information dazu findet ihr hier...Einkochen.info

Tipp:

Damit die Farbe kräftig rote Farbe der Konfitüre erhalten bleibt, entweder im Kühlschrank aufbewahren oder einfrieren.

Alternativ gefrorene Erdbeeren verwenden, damit bleibt die rote Farbe auch bei längerer Lagerung ungekühlt im Vorratsschrank erhalten.

