

ERDBEER-LIMETTEN-KONFITÜRE

Posted on 14. Mai 2018



Heute habe ich für euch mal wieder eine leckere Konfitüre mitgebracht...Erdbeer-Limetten-Konfitüre. Sie schmeckt herrlich fruchtig und erfrischend. Die fruchtig-süßen Erdbeeren und die erfrischend-säuerlichen Limetten passen einfach wunderbar zusammen und ergänzen sich geschmacklich ganz prima...



Natürlich darf auch hier bei diesem Rezept keinesfalls etwas von meinem heiß geliebten [Vanilleextrakt](#) fehlen! Vanille und Erdbeeren gehören ja quasi schon fast zusammen. Die Kombination von Limette und Erdbeere schmeckt für mich einfach so richtig nach Sommer und somit passt diese Erdbeer-Limetten-Konfitüre für mich hervorragend in die warme Jahreszeit. Sie schmeckt nicht nur auf dem Frühstücksbrötchen, -toast oder in Naturjoghurt sehr lecker, sondern auch als Füllung für Torten und Gebäck.

Hier findet übrigens noch meine [Erdbeer-Mango-Konfitüre](#) und meine [Erdbeer-Kokos-Konfitüre mit weißer Schokolade](#). Beide Rezepte solltet ihr unbedingt auch mal ausprobieren und die Erdbeerzeit jetzt so richtig ausnutzen...





Zutaten für die Erdbeer-Limetten-Konfitüre:

(für etwa 3-4 Einmachgläser)

- 550g Erdbeeren, küchenfertig (alternativ tiefgekühlt & aufgetaut)
- 370g Gelierzucker 2:1
- 100g Limettensaft
- Schalenabrieb von 1-2 unbehandelten Limetten
- 1TL Vanilleextrakt selbstgemacht oder Vanilleextrakt gekauft

Vorbereitung:

1. Einmachgläser nochmal sehr gründlich reinigen oder auskochen bzw. sterilisieren.
2. Einen kleinen Löffel in den Kühlschrankschrank legen, für die Gelierprobe später (*).

Erdbeer-Limetten-Konfitüre zubereiten:

1. Alle Zutaten für die Erdbeer-Limetten-Konfitüre in einen Topf geben, gut miteinander vermengen und aufkochen.
2. Dabei hin und wieder umrühren. Für ca. 3-4 Minuten sprudelnd weiter kochen lassen und dabei weiter rühren.
(Nach Wunsch anschließend mit dem Pürierstab bis zur gewünschten Feinheit zerkleinern.)
3. Nach Ende der Kochzeit wird die Gelierprobe (*) gemacht.
4. Die fertige Erdbeer-Limetten-Konfitüre in die vorbereiteten Gläser füllen und sofort mit dem Deckel verschließen. Die Gläser brauchen nicht auf den Kopf gestellt werden. Mehr Information dazu findet ihr hier... Einkochen.info

Zubereitung mit dem Thermomix®:

1. Alle Zutaten für die Erdbeer-Limetten-Konfitüre in den Mixtopf geben und für 10 Sek. /Stufe 4 linkslauf vermischt.
2. Anschließend für 15 Minuten/ 100°C/ Stufe 2 linkslauf kochen. Falls die Konfitüre anfängt überzukochen, die Temperatur auf 98°C reduzieren, den Messbecher entfernen und das Garkörbchen als Spritzschutz aufsetzen.
3. Wer die Konfitüre lieber samtig mag, püriert sie nach Ende der Kochzeit für 20 Sek./ Stufe 10.
4. Nach Ende der Kochzeit wird die Gelierprobe (*) gemacht.
5. Die fertige Erdbeer-Limetten-Konfitüre in die vorbereiteten Gläser füllen und sofort mit dem Deckel verschließen. Die Gläser brauchen nicht auf den Kopf gestellt werden. Mehr Information dazu findet ihr hier...Einkochen.info

(*) Gelierprobe:

Am Ende der Kochzeit mit einem Löffel etwas Konfitüre aus dem Kochtopf/ 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.




Cookie und Co
Backen ist ein Handwerk und Lachen