

MANDARINEN-VANILLE-KONFITÜRE MIT 43ER

Posted on 5. März 2018



Heute habe ich für euch das Rezept für eine sehr leckere und fruchtige Mandarinen-Vanille-Konfitüre mit Licor 43. Die Zubereitung ist natürlich auch alkoholfrei möglich, indem ihr den spanischen Vanillelikör durch Orangensaft ersetzt. Mit dieser köstlichen Mandarinen-Vanille-Konfitüre habe ich mir noch ein paar Mandarinen für die wärmere Jahreszeit konserviert...



Freut ihr euch auch schon auf den Frühling? Ich habe jedenfalls genug von der Kälte und bin bereit für Sonne und Wärme. Bis es soweit ist, muntere ich mich nun zum Frühstück mit meiner Konfitüre aus diesen leckeren und saftigen Südfrüchten auf. ;-)

Mild, samtig und fruchtig schmeckt sie...und vor allem ist diese Konfitüre mal etwas anderes, als die üblichen Sorten. Hier findet ihr noch weitere leckere Rezepte für Konfitüren und Marmeladen. Falls ihr diese köstliche Mandarinen-Vanille-Konfitüre nachkochen wollt, wartet nicht zu lange. Die Zeit für Mandarinen ist bald vorbei...





Zutaten für die Mandarinen-Vanille-Konfitüre:

(für etwa 4 mittelgroße Einmachgläser)

- 850g Mandarinen oder Clementinen (geschält), gegebenenfalls Kerne entfernen
- 100g [Licor 43](#), alternativ Orangensaft
- 500g Gelierzucker 2:1

- Saft 1 Zitrone
- 1 Tl Vanilleextrakt selbstgemacht oder gekauft

Zubereitung der Mandarinen-Vanille-Konfitüre:

Im Topf:

1. Für die Mandarinen-Vanille-Konfitüre sollten die Mandarinen so gut wie möglich geschält und von den weißen Fasern befreit sein.
2. Alle Zutaten in einen Topf geben, gut miteinander vermengen und aufkochen.
3. Dabei hin und wieder umrühren. Für ca. 3 Minuten sprudelnd weiter kochen lassen und dabei weiter rühren.
4. Anschließend mit einem Pürierstab fein pürieren.
5. Dann wird die Gelierprobe** gemacht.
6. Anschließend wird die Mandarinen-Vanille-Konfitüre zügig in die vorbereiteten Gläser gefüllt und mit dem Deckel verschlossen.

Zubereitung im Thermomix®:

1. Für die Mandarinen-Vanille-Konfitüre sollten die Mandarinen so gut wie möglich geschält und von den weißen Fasern befreit sein.
2. Alle Zutaten in den Mixtopf gegeben und für 10 Sek. /Stufe 4 linkslauf vermischt.
3. Anschließend für etwa 14 Minuten/100°C/Stufe 2 kochen lassen.
4. Nach Ende der Kochzeit für 20 Sek./ Stufe 10 pürieren.
5. Dann wird die Gelierprobe** gemacht.
6. Anschließend wird die Mandarinen-Vanille-Konfitüre zügig in die vorbereiteten Gläser gefüllt und mit dem Deckel verschlossen.

**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.

MANDARINEN-VANILLE-KONFITÜRE



Ertrag:

4 mittelgroße Einmachgläser

Portionen:

Stück

Zutaten

- 850 g Mandarinen oder Clementinen (geschält, gegebenenfalls Kerne entfernen)
- 100 g Licor 43 (alternativ Orangensaft)
- 500 g Gelierzucker 2:1
- Saft 1 Zitrone
- 1 Tl Vanilleextrakt selbstgemacht oder gekauft

Zubereitung

Herkömmliche Zubereitung Der Mandarinen-Vanille-Konfitüre

1. Für die Mandarinen-Vanille-Konfitüre sollten die Mandarinen so gut wie möglich geschält und von den weißen Fasern befreit sein.
2. Alle Zutaten in einen Topf geben, gut miteinander vermengen und aufkochen.
3. Dabei hin und wieder umrühren. Für ca. 3 Minuten sprudelnd weiter kochen lassen und dabei weiter rühren.
4. Anschließend mit einem Pürierstab fein pürieren.
5. Dann wird die Gelierprobe** gemacht.
6. Anschließend wird die Mandarinen-Vanille-Konfitüre zügig in die vorbereiteten Gläser gefüllt und mit dem Deckel verschlossen.

Zubereitung Im Thermomix®

1. Für die Mandarinen-Vanille-Konfitüre sollten die Mandarinen so gut wie möglich geschält und von den weißen Fasern befreit sein.
2. Alle Zutaten in den Mixtopf gegeben und für 10 Sek. /Stufe 4 linkslauf vermischt.
3. Anschließend für etwa 14 Minuten/100°C/Stufe 2 kochen lassen.
4. Nach Ende der Kochzeit für 20 Sek./ Stufe 10 pürieren.
5. Dann wird die Gelierprobe** gemacht.
6. Anschließend wird die Mandarinen-Vanille-Konfitüre zügig in die vorbereiteten Gläser gefüllt und mit dem Deckel verschlossen.

Notizen

****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.

