

SAMTIGE HIMBEERKONFITÜRE OHNE KERNE

Posted on 16. Februar 2017





Nach längerer Zeit habe ich heute für euch wieder ein Rezept für eine leckere selbstgemachte Marmelade.

Eigentlich heißt es ja richtig Konfitüre, aber wir sagen eigentlich eher Marmelade...wie ist das bei euch so?

Jedenfalls sollte ihr das heutige Rezept für meine Himbeerkonfitüre ohne Kerne unbedingt mal nach kochen, denn sie schmeckt absolut gut und so fruchtig. Wenn euch die kleinen Kerne der Himbeeren nicht stören, dann könnt ihr den ersten Schritt im Rezept, der dazu dient die Kerne zu entfernen, auch überspringen. Ich mag diese kleinen Kerne nicht so gern und so ist diese Konfitüre auch besser geeignet, um Gebäck und Torten zu befüllen.

Da das Rezept recht schnell und einfach geht, kommt bei uns diese Marmelade in gekaufter Version nicht mehr auf den Frühstückstisch...????



Zutaten für die samtige Himbeerkonfitüre:

(für 3-4 Einmachgläser, je nach Größe)

- 800g Himbeeren (tiefgekühlt)
- 500g Gelierzucker 2:1
- Saft von einer Limette oder einer halben Zitrone
- optional: etwas Schalenabrieb von der Limette/ Zitrone
- 2 Tütchen Vanillezucker oder 1 TL Vanilleextrakt, selbstgemacht

Vorbereitung:

Zuerst werden die Marmeladengläser/ Einmachgläser vorbereitet. Das heißt, die Gläser und Deckel werden nochmal sehr gründlich gereinigt und /oder ausgekocht bzw. sterilisiert. Einen kleinen Löffel in den Kühlschrank legen, für die Gelierprobe später.

Samtige Himbeerkonfitüre zubereiten:

1. Die aufgetauten Himbeeren unter rühren kurz aufkochen lassen, so dass sie dabei zerfallen.
Thermomix: 3 Sek./ Stufe 4 anschließend 5 Minuten/ 100°C/ Stufe 2
Tipp: Wenn ihr die Himbeeren tiefgekühlt verarbeiten wollt, dann verlängert sich die Kochzeit entsprechend.
2. Nun die heiße Masse durch ein Sieb streichen und den Saft mit einem Gefäß darunter auffangen.
3. Dieser wird nun in einen Topf, zusammen mit dem Vanille- und Gelierzucker sowie dem

Limetten-/ Zitronensaft und evtl. Schalenabrieb aufgekocht. Für ca. 3 Minuten sprudelnd weiter kochen lassen und dabei weiter rühren. *Thermomix*: 10 Minuten / 100°C/ Stufe 2 (Hinweis: Diese Kochzeit bezieht sich auf den noch heiß umgefüllten Saft. Sollte dieser zwischenzeitlich abgekühlt sein, dann die Kochzeit im Thermomix bitte auf 15 Minuten verlängern.)

4. Nach Ende der Kochzeit wird die Gelierprobe* gemacht.
5. Nun wird die fertige Himbeerkonfitüre zügig in die vorbereiteten Gläser gefüllt.
6. Die Gläser werden sofort verschlossen und brauchen nicht auf den Kopf gestellt werden. Mehr Information findet ihr hier... Einkochen.info

*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.





♥ Viel Spaß beim Nachmachen! ♥