

STACHELBEER-KIWI-KONFITÜRE: DOPPELTER STACHELBEERGENUSS

Posted on 10. Juli 2018




Heute habe ich für euch ein weiteres Rezept zum Einkochen in der Beeren-Zeit...eine leckere Stachelbeer-Kiwi-Konfitüre. Die Stachelbeeren waren im Garten in Hülle und Fülle reif, also habe ich sie direkt zu Konfitüre verarbeitet, zusammen mit ein paar reifen Kiwis. Mal eine etwas andere Kombination als gewohnt - sowohl farblich als auch geschmacklich - aber sehr lecker...



Meistens ist es ja so, dass man im Garten entweder fast nichts oder richtig viel ernten kann oder auch einfach muss. Wenn die Stachelbeeren richtig reif sind, schmecken diese eigentlich recht mild, genauso wie Kiwis - die chinesischen Stachelbeeren. Was liegt also näher, als beide Stachelbeersorten zu kombinieren und zu einer leckeren Beerenkonfitüre zu verarbeiten?

Auch wenn bei uns eher die roten Konfitüren und Gelees auf Platz eins am Frühstückstisch stehen, ist diese Stachelbeer-Kiwi-Konfitüre mal eine sehr leckere Abwechslung. Einen Teil habe ich schon verschenkt und es wurde auch direkt Nachschub angefordert, nach dem ersten "Frühstückstest". Mir schmeckt diese Konfitüre auch in Naturjoghurt oder Quark gut. Falls ihr auch gerne einkocht oder einfach eure Ernte verarbeiten müsst, findet ihr hier noch viele weitere Anregungen und leckere [Rezepte für Konfitüren, Gelees und süße Aufstriche](#). Vielleicht habt ihr Lust ein wenig zu

stöbern und euch etwas inspirieren zu lassen...

Edit: Aufgrund der großen Nachfrage...die Anhänger auf dem Bild stammen aus diesem Set: [Leifheit 3194 Deko Set Einkochen](#) 

Zutaten für die Stachelbeer-Kiwi-Konfitüre:

(für etwa 4 Einmachgläser)

- 600g Stachelbeeren, küchenfertig
- 300g Kiwis, geschält (etwa 4 Stück, je nach Größe)
- 500g Gelierzucker 2:1
- 80g (weißen) Rum oder Holunderblütensirup (oder 50:50)
- Saft und Schalenabrieb von 1 Limette oder 1 kleinen Zitrone
- 1 Tl [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 (*).

Stachelbeer-Kiwi-Konfitüre zubereiten:

1. Alle Zutaten für die Stachelbeer-Kiwi-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 Stachelbeer-Kiwi-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 Stachelbeer-Kiwi-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 nicht stückig mag, püriert sie nach Ende der Kochzeit für 20 Sek./ Stufe 10.
4. Dann wird die Gelierprobe (*) gemacht.
5. Die fertige Stachelbeer-Kiwi-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](https://www.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 einfach 1-2 Minuten verlängert und die Gelierprobe wiederholt..

