

Hier und heute



Erdbeer-Tonka-Konfitüre und Quark-Dessert

Ein Frühstück ohne Erdbeerkonfitüre ist möglich, aber sinnlos, findet Theresa Knipschild. Unsere Konditormeisterin liebt Erdbeeren und macht fein mit Tonkabohne gewürzte Konfitüre draus. Diese dient ihr als Basis für ein schnelles Quarkdessert.

Das Rezept

(von Konditormeisterin Theresa Knipschild für ca. 7 Gläser à 125ml)

Zutaten

- 1,5 kg Erdbeeren
- 500 g Einmachzucker 3:1
- ½ Tonkabohne

Zubereitung

Erdbeeren waschen, trockentupfen und Grün abzupfen. Die Früchte in Stücke schneiden und mit dem Gelierzucker in einen ausreichend großen Topf geben. Die Tonkabohne fein reiben und ebenfalls zugeben. Zwei bis vier Stunden an einem kalten Ort abgedeckt ziehen lassen.

Die Einmachgläser und Deckel in kochendem Wasser steril machen und gut abtrocknen. Wer eine feine Konfitüren-Konsistenz ohne Stücke mag, kann die Masse mit einem Pürierstab zerkleinern. Bei mittlerer Hitze langsam aufkochen und gelegentlich umrühren. Dann bei höherer Temperatur drei bis vier Minuten, je nach Packungsanleitung, sprudelnd köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.

Die Gläser nun kochend heiß und randvoll füllen. Mit den Deckeln fest verschließen. Vorsicht, die Gläser sind heiß. Vor dem Probieren die Einmachgläser vollständig auskühlen lassen.

Schnelles Quarkdessert

(ergibt vier Portionen)

Zutaten

- 500 g Quark (Fettstufe wie gewünscht)
- Zucker nach Geschmack oder anderes Süßungsmittel (z.B. Honig, Agavendicksaft)
- Erdbeer-Tonka-Konfitüre oder eine andere selbstgemachte Konfitüre nach Geschmack

Zubereitung

Quark, wenn gewünscht mit etwas Zucker verrühren und dann mit Konfitüre abschmecken. In Gläsern servieren.