

Kaltgerührte Erdbeerkonfitüre

Wer liebt sie nicht, fruchtige Erdbeerkonfitüre aus frischen heimischen Erdbeeren? Nicht jeder mag allerdings mit einer kochend heißen Erdbeer-Zucker-Mischung hantieren. Für diese Fälle haben wir ein tolles Rezept für Euch: kaltgerührte Erdbeerkonfitüre.



Die Mengenangaben des Rezeptes sind zugeschnitten auf Konfitüre für ca. 2 Gläschen à 200 ml.

Zutaten:

- 250 g Erdbeeren
- 250 g Puderzucker, gesiebt
- 1 Vanilleschote
- 3 EL Zitronensaft

Außerdem:

- rheinisches Schwarzbrot
- Butter
- Quark

Besondere Utensilien:

- Stabmixer
- Handrührgerät
- 2 Marmeladengläser à 200 ml

Zubereitung:

- Erdbeeren waschen, trocknen und putzen. Anschließend in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.
- Vanilleschote längs aufschneiden und mit dem Messerrücken auskratzen.
- Vanillemark und Zitronensaft zu den Erdbeeren geben und das Ganze mit einem Stabmixer fein pürieren.
- Puderzucker dazugeben und mit den Quirlen des Handrührgeräts rühren, bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat, etwa 15 Minuten.
- Die Erdbeerkonfitüre in saubere Schraubgläser füllen, die Marmeladengläser verschließen und im Kühlschrank aufbewahren.
- Die Erdbeerkonfitüre schmeckt köstlich zu allen Arten von frischem Gebäck. Wir servieren sie typisch rheinisch auf Schwarzbrot mit Butter und Quark –
Mahlzeit!