
Mirabellenkonfitüre mit Ingwer und Vanille

für 3 Gläser á 400ml

1000g Mirabellen
20g frischer Ingwer
2 Vanilleschoten
ca. 400g Gelierzucker 2:1



Die Mirabellen waschen und entsteinen. Dadurch verringert sich das Gesamtgewicht, das ist aber richtig und der Gelierzucker daran angepasst. Trotzdem wiegt ihr am besten eure entsteineten Mirabellen ab und passt dann nochmal die Menge des Gelierzuckers an.

2/3 der Mirabellen in einen Topf geben und möglichst fein pürieren. Dann die restlichen Früchte hinzu geben und nochmal grob pürieren, das gibt später schöne Fruchtstückchen in der Konfitüre. Wer möchte kann aber natürlich auch alles pürieren.

Den Ingwer schälen und zerdrücken. Ich habe das mit einer Knoblauchpresse gemacht. Der Vorteil ist, dass er so sehr leicht zerfasert und nun nur noch kleiner geschnitten und gezupft werden kann. Die Vanilleschoten längs aufschneiden und das Mark heraus kratzen.

Ingwer, Vanillemark, -schoten und den Gelierzucker zum Mirabellenpüree in den Topf geben und vermischen. Nun alles unter Rühren aufkochen. Hier wirds wichtig, denn auf eine Gelierprobe sollte man nicht verzichten. Auf der Packung meines Gelierzuckers war eine Kochzeit von 4 Minuten angegeben. Nach dieser Zeit wurde die Konfitüre aber noch nicht fest. In dem Fall einfach jeweils nach einer Minute wieder etwas Konfitüre auf einen Teller tropfen lassen und diesen schräg halten, um zu sehen, ob die Masse daran herunter läuft oder nach einem Stückchen fest wird.

Viel Spaß beim Nachmachen wünscht dir Caro von *Zuckergewitter* !

Bei mir war das nach genau 6 Minuten der Fall.

Während die Fruchtmischung im Topf aufkocht, solltet ihr schon einmal eure Gläser vorbereiten. Dafür habe ich sie in die Spüle gestellt und mit kochendem Wasser übergossen. Ganz wichtig dabei: auch die Deckel mit abdschen. Dann alles grob abtrocknen und für die Konfitüre bereit halten.

Mit einem Trichter diese auf die Gläser verteilen, die Gläser verschließen und einige Minuten auf den Kopf stellen. Dann wieder umdrehen und erkalten lassen. Im Idealfall zieht sich dann nach einer Weile von selbst der Deckel nach innen, was die Marmelade länger haltbar macht.