



Konfitüre – so einfach geht's



Pflaumen-Blaubeer-Tomaten-Konfitüre

Beim Thema Konfitüre denken Sie an Großmutter's Küche und stundenlanges Rühren? Nicht mit dem Thermomix. Wir zeigen Ihnen, wie schnell der fruchtige Brotaufstrich gelingt. Probieren Sie unsere drei exotischen Konfitüre-Varianten aus dem Rezeptheft doch gleich aus!

Der Thermomix macht Konfitüre kochen zum Kinderspiel. Sie können Obst und Gelierzucker direkt im Mixtopf abwägen, und er zerkleinert, rührt und kontrolliert Zeit sowie Temperatur für Sie. Dank Linkslauf bestimmen Sie selbst, wie stückig Ihre Konfitüre werden soll, und anschließend können Sie die Konfitüre sauber vom Mixtopf in die Gläser füllen. Grundsätzlich eignen sich alle Obst- und Gemüsesorten für den süßen Brotaufstrich. Aufgrund ihres hohen Pektin-gehalts sind Aprikosen, Äpfel, Birnen, Brombeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Mirabellen, Quitten, Stachelbeeren und Zwetschgen besonders gut geeignet, da die Konfitüre besser geliert. Je nach Sorte und Reife des Obstes kann der Pektin-gehalt und somit die Gelierfähigkeit allerdings unterschiedlich sein. Lesen Sie weiter, was es sonst zu beachten gibt.

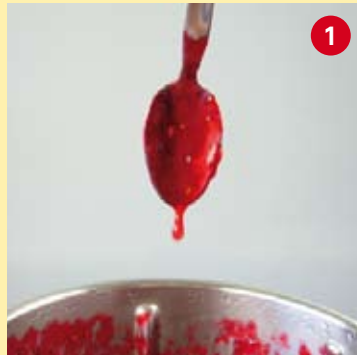


- 1** Verwenden Sie mit heißem Wasser ausgespülte Gläser, die Sie umgedreht auf einem sauberen Tuch trocknen lassen. Je sauberer gearbeitet wird, desto geringer ist die Wahrscheinlichkeit, dass sich später im Glas Schimmelpilze bilden.
- 2** Beim Umfüllen der Konfitüre ist es wichtig, dass der Rand der Gläser sauber bleibt. Die Ausgusstülle des Mixtopfes ermöglicht Ihnen, die Konfitüre sicher in die Gläser einzufüllen. Bei schmalen Gläsern verwenden Sie zusätzlich einen Trichter.
- 3** Ist der Rand des Glases doch mal bekleckert, sollte er mit einem feuchten Küchenkrepp gereinigt werden, bevor das Glas verschlossen wird.
- 4** Nach dem Umfüllen die Gläser sofort verschließen und 10 Minuten auf die Deckel stellen. So entsteht Unterdruck, etwaige Keime am Deckel werden durch die Hitze abgetötet und die Haltbarkeit wird verbessert.

Gelierprobe

Bevor Sie die Konfitüre in Gläser füllen, sollten Sie eine der drei Gelierproben machen:

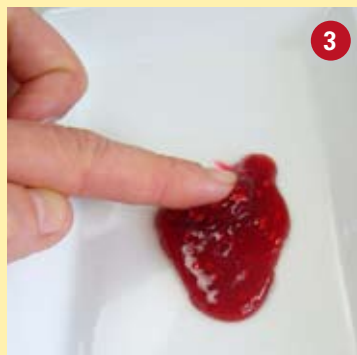
1 Löffeltest: Tauchen Sie einen Löffel in die heiße Konfitüre (Vorsicht vor dem aufsteigenden heißen Dampf). Ziehen Sie den Löffel heraus und lassen Sie ihn abtropfen. Der letzte Tropfen sollte am Löffel hängen bleiben und sich leicht ziehen.



2 Tellertest: Legen Sie vor Beginn der Konfitürezubereitung einen kleinen Teller in den Gefrierschrank. Geben Sie für die Gelierprobe einen Löffel Konfitüre auf den kalten Teller und halten Sie diesen schräg. Wenn die Konfitüre ausreichend geliert ist, läuft sie langsam auf dem Teller hinunter.




3 Fingertest: Geben Sie einen Löffel Konfitüre auf einen Teller und lassen Sie diese etwas abkühlen. Versuchen Sie dann, mit dem Zeigefinger vorsichtig die Konfitüre zu schieben. Wenn sie Falten wirft, ist sie fertig.



Falls die Konfitüre nicht ausreichend geliert, können Sie etwas Gelierzucker nachträglich zugeben und die Konfitüre entsprechend länger kochen lassen. Oder Sie geben zusätzlich etwas Zitronensäure oder Gelfix (reines Geliermittel, also Pektin ohne Zucker) hinzu und lassen die Konfitüre nochmals kochen.



Thermomix-Konfitüretipps

- Zerkleinern Sie die Früchte nach Wunsch und verrühren Sie Früchte und Gelierzucker im Mixtopf gut. Beim Erhitzen der Konfitüre muss die gesamte Frucht-Zucker-Mischung immer in Bewegung bleiben. Nur so ist gewährleistet, dass sich die Hitze im Mixtopf gleichmäßig verteilen kann.
- Falls Sie nur einen Teil des Gelierzucker-Päckchens verwenden möchten, ist es sinnvoll, den ganzen Zucker in eine Schüssel zu geben und zu verrühren, bevor Sie etwas abnehmen. Denn das Pektin im Gelierzucker ist in den Päckchen nicht immer gleichmäßig verteilt.
- Sollte sich beim Kochen der Konfitüre ein trüber Schaum bilden, können Sie diesen mit einer Schaumkelle abschöpfen. Drehen Sie vorher auf  und nehmen Sie den Mixtopfdeckel ab.
- Verwenden Sie nur Früchte von einwandfreier Qualität. Reife, aromatische Früchte liefern viel Geschmack.
- Nach der Zubereitung können Sie die abgekühlten Gläser mit Zubereitungsdatum und Namen beschriften. Selbst gemachte Konfitüre können Sie ohne Bedenken ein Jahr lang aufbewahren.



Stephanie Höhne, Konfitüren-Fan und Thermomix Gruppenleiterin aus Bad Berleburg

„Konfitüre aus dem Thermomix ist einfach klasse. Sie schmeckt viel besser als gekaufte, und es sind wirklich nur Früchte und Gelierzucker drin, keine unnötigen Zusatzstoffe. Der Thermomix ermöglicht mir kleckerfreies Kochen, und ich spare eine Menge Zeit, weil ich nicht dabeistehen und rühren muss. Ich kann auch kleine Mengen kochen und viel ausprobieren. Für mich ist Konfitüre kochen alles andere als ein altmodisches Ritual. Wem die traditionelle

Erdbeermarmelade zu langweilig ist, der sollte unbedingt mal etwas Exotisches ausprobieren, z. B. Nektarinen-Ingwer-Konfitüre oder die Kombination mit Pflaumen, Blaubeeren und Tomaten. Mein Tipp: In hübschen Gläschen ist Konfitüre ein tolles Mitbringsel.

Sollten Sie noch Fragen zur Konfitürezubereitung im Thermomix haben, sprechen Sie bitte mit Ihrer Repräsentantin oder kontaktieren Sie den Thermomix Kundenservice*. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Kochen mit dem Thermomix!