

# Stachelbeer-Vanille-Konfitüre

## Zutatenliste:

1,2 kg	rote oder grüne Stachelbeeren (geputzt 1 kg)
2	Vanilleschoten
500 g	Gelierzucker 2:1
1 Päckchen	Zitronensäure
2 EL	Vanillelikör (nach Belieben)



## Zubereitung:

1. Stachelbeeren waschen, Blüten- und Stielansätze entfernen. Die Früchte pürieren. Vanilleschoten längs halbieren, das Mark herauskratzen.
2. Vanillemark und -schoten mit den Stachelbeeren und dem Zucker in einen großen Topf geben und vermischen. Ca. 1 Stunde ruhen lassen.
3. Die Zitronensäure zu der Fruchtmischung geben und unter Rühren zum Kochen bringen. Etwa 10 Min. sprudelnd kochen lassen, dabei ständigiterrühren. Nach ca. 6 Min. Gelierprobe durchführen.
4. Vanilleschoten entfernen. Den Vanillelikör nach Belieben unter die heiße Konfitüre rühren. Stachelbeerkonfitüre in heiß ausgespülte Gläser füllen und verschließen.