

Genießen

Lisa Rudiger

Donnerstag, 14.08.2025

Beerenaufstrich mit Kakaobohnen und Tonkabohne

Für 3 Gläser à 250 ml (oder 8 Gläser à 100 ml)

Zutaten:

600 g	gemischte Beeren (z. B. Heidelbeeren, Erdbeeren, Himbeeren)
20 g	Holunderblütensirup
250 g	Gelierzucker 2:1
20 g	Kakaobohnensplitter
etwas	Tonkabohne, frisch gerieben

Außerdem:

3	Twist-off-Gläser à 250 ml
	feines Sieb
	Schaumlöffel
	Einfülltrichter mit großer Öffnung

Zubereitung:

Hinweis: Weil Zucker und Geliermittel (Pektin) vom Hersteller getrennt voneinander in die Packung gefüllt werden, ist es wichtig, den gesamten Packungsinhalt vor dem Abwiegen in einer Schüssel sorgfältig zu mischen.

1. In einem großen Topf reichlich Wasser aufkochen. Deckel und Gläser darin 5 Minuten offen kochen lassen. Gläser und Deckel am besten mit einer Zange aus dem Wasser heben und umgedreht auf einem sauberen Geschirrtuch abtropfen lassen und bereitstellen. 2 kleine Teller ins Gefrierfach stellen.
2. Für den Beeren-Aufstrich die Beeren verlesen, Heidel- und Erdbeeren abbrausen und abtropfen lassen.
3. Die Erdbeeren halbieren oder vierteln und mit den Heidel- und Himbeeren in eine Schüssel geben. Die Beerenmischung mit einem Pürierstabs zerkleinern.
4. Beerenpüree am besten mit einer kleinen Kelle durch ein feines Sieb in einen mittelgroßen Topf passieren: Es sollen 500 g Fruchtmarm übrig sein.
5. Den Holunderblütensirup, Gelierzucker, Kakaobohnensplitter und 2-3 Prisen frisch geriebene Tonkabohne zugeben und verrühren.

Lisas Tipp: Zum Reiben der Tonkabohne verwenden Sie am besten eine Muskatreibe.

6. Die Fruchtmarmmischung unter gelegentlichem Rühren aufkochen und nach Packungsangabe 4 Minuten kochen.
7. Nach der Kochzeit eine Gelierprobe machen, um sicher zu gehen, dass der Aufstrich auch wirklich fest wird.

Lisas Tipp: Für eine Gelierprobe etwas Beerenmischung auf einen der gekühlten Teller geben. Wird die Probe nach kurzer Zeit fest, bekommt die Mischung genügend Festigkeit im Glas. Wird die Probe nicht fest, lassen Sie die Mischung im Topf 1-2 Minuten weiter kochen und wiederholen die Probe.

8. Die Beerenmischung mit Hilfe eines Schaumlöffels sorgfältig abschäumen und sofort kochend heiß, am besten mit Hilfe eines Einfülltrichters, randvoll in die vorbereiteten Gläser füllen, fest verschließen und 5 Minuten auf den Deckel stellen.
9. Gläser wieder umdrehen und auf einem Gitter auskühlen lassen.