

Bier & Frucht Konfitüre

Ideen entstehen manchmal einfach so. Auch diese Konfitüre sind so eine Idee und es schmeckt tatsächlich sehr lecker. Es gibt immer wieder aromatische Verbindungen, die ganz toll miteinander funktionieren. Nehmen wir eine Schwarzwälder-Kirschtorte. Da finden sich Sahne, Schokoboden, Sauerkirschen und ein Schuss Kirschwasser wieder und es schmeckt fantastisch. Ähnlich ist mein Rezept, eben nur als Brotaufstrich.



Als Basis nehme ich einen dunklen Doppelbock, der bereits Aromen von dunkler Schokolade und Kaffee mitbringt. Dazu kommen Himbeeren und Heidelbeeren, die eine leichte Säure und schöne Fruchtnoten einbringen. Ein Stück Zartbitterschokolade rundet das Ganze harmonisch ab.

Zutaten:

- 0,5l dunkler Doppelbock
- 400g Heidelbeeren
- 125g Himbeeren
- 1 Riegel Zartbitterschokolade (ca. 20g)
- 320g Gelierzucker 1:3 (Angaben siehe Gelierzucker)

Zubereitung:

1. Den dunklen Doppelbock in einen Topf geben und die Kohlensäure entweichen lassen.
2. Die Früchte reinigen und dem Bier hinzugeben.
3. Mit einem Pürierstab die Früchte im Bier vorsichtig zerkleinern.
4. 320g Gelierzucker hinzugeben und zusammen aufkochen.
5. Folge der Anleitung des benutzten Gelierzuckers.

Lasst die fertige Konfitüre vor dem Verzehr noch ein paar Tage stehen, das rundet den Geschmack ab.

Und dann, Hmmm - Lecker 😊