

REZEPT FÜR ERDBEER-JOHANNISBEER-KONFITÜRE



ERDBEER-JOHANNISBEER-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 6-7 Gläser à ca. 250 ml | 40 Min. | +
Zieh- und Abkühlzeit

Zutaten

- ca. 500 g Erdbeeren
- ca. 500 g rote Johannisbeeren
- 1 kg SweetFamily Gelierzucker 1:1



2145

ZUBEREITUNG

252

Kcal

pro 100 g

1

Gramm

Eiweiß

62

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

1. Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Johannisbeeren waschen, abtropfen lassen, mit einer Gabel von den Stielen streifen. Beeren mischen und 1 kg abwiegen.
2. Beeren mit Gelierzucker mischen und zugedeckt 3-4 Stunden Saft ziehen lassen.
3. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Dann 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit sie nicht ansetzt.
4. Eine [Gelierprobe](#) machen. Konfitüre in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und gut verschließen. Abkühlen lassen.