

## REZEPT FÜR WÜRZIGE ERDBEER-KONFITÜRE MIT BALSAMICO



### WÜRZIGE ERDBEER-KONFITÜRE MIT BALSAMICO

Schwierigkeitsgrad: normal

für ca. 8 Gläser à 200 ml | 25 Min. | + Zeit  
zum Durchziehen und Abkühlen

#### Zutaten

- 1 kg Erdbeeren
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1
- 8 EL Balsamico-Essig
- 4 TL gemahlener schwarzer Pfeffer



2650

#### ZUBEREITUNG

145

Kcal

je 100 ml ca.

1

Gramm

Eiweiß

34

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

1. [Erdbeeren](#) waschen, putzen, 1 kg abwiegen und vierteln. Mit Gelierzucker in einem hohen Topf verrühren und 2-3 Stunden zugedeckt ziehen lassen.
2. Fruchtzubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen, 4 Minuten sprudelnd kochen lassen und dabei weiter rühren, damit sie nicht ansetzt. Balsamico und Pfeffer nach 2 Minuten Garzeit zufügen und mitgaren. Eine [Gelierprobe](#) machen.
3. Heiße [Konfitüre](#) sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Gläser verschließen und abkühlen lassen.