REZEPT FÜR ERDBEER-KONFITÜRE MIT SAMBUCA

ERDBEER-KONFITÜRE MIT SAMBUCA

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

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

Zutaten

- 1 kg Erdbeeren
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1
- 6 EL Sambuca (Anislikör)

2126

ZUBEREITUNG

161	1	35	0
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro 100 ml ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Erdbeeren waschen, putzen, 1 kg abwiegen und pürieren. Mit Gelierzucker und Sambuca in einem hohen Topf verrühren.

2. Fruchtzubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen, 4 Minuten sprudelnd kochen lassen und dabei weiter rühren, damit sie nicht ansetzt. Eine Gelierprobe machen.

3. Heiße Konfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Gläser verschließen und abkühlen lassen.