

REZEPT FÜR ERDBEER-MARACUJA-KONFITÜRE



ERDBEER-MARACUJA-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: normal

Zutaten für ca. 4 Gläser à 400 ml | 30 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- ca. 1,3 kg Erdbeeren
- 200 g Maracujafruchtfleisch (von ca. 10 Früchten)
- Saft von 1 Zitrone
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 3:1



1827

ZUBEREITUNG

0

Kcal

1

Gramm

35

Gramm

0

Gramm

Eiweiß

Kohlenhydrate

Fett

1. Erdbeeren waschen, putzen, 1,3 kg abwiegen und pürieren. Maracujas halbieren, Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und 200 g abwiegen. Mit Erdbeerpüree, Zitronensaft und Gelierzucker in einem hohen Topf verrühren.

2. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Eine [Gelierprobe](#) machen.

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

Tipp:

Je nach Größe der Maracujas benötigt man relativ viele Früchte für diese Konfitüre. Wem das zu aufwendig oder kostspielig ist, ersetzt das Fruchtfleisch durch 200 ml Maracujasaft.