

REZEPT FÜR ERDBEER-MARGARITA-KONFITÜRE



ERDBEER-MARGARITA-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 5 Gläser à ca. 250 ml | 30 Min. | +
Abkühlzeit

Zutaten

- 1 kg Erdbeeren
- 1 Vanilleschote
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1
- 1-2 Limetten
- 4-6 EL Tequila



1649

ZUBEREITUNG

498

Kcal

Pro Glas ca.

2

Gramm

Eiweiß

108

Gramm

Kohlenhydrate

1

Gramm

Fett

1. [Erdbeeren](#) waschen, abtropfen lassen, putzen und in einem hohen Topf pürieren. Vanilleschote längs einritzen, Mark herauskratzen. Beides mit [Gelierzucker](#) zum Erdbeerpüree geben. Limetten auspressen, 60 ml Saft abmessen und zufügen.
2. Zubereitung unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren. Mit Tequila abschmecken und Vanilleschote entfernen.
3. Eine [Gelierprobe](#) machen. Konfitüre in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen, gut verschließen und abkühlen lassen.