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

1593

ZUBEREITUNG

498	2	108	1
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Glas ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	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.