REZEPT FÜR ERDBEER-ORANGEN-KONFITÜRE MIT LAVENDEL

ERDBEER-ORANGEN-KONFITÜRE MIT LAVENDEL

Schwierigkeitsgrad: normal

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

Zutaten

- ca. 1,5 kg Erdbeeren
- abgeriebene Schale und Saft von einer Bio-Orange
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 3:1
- 1 Tropfen Bio-Lavendelöl
- ca. 4 Stiele Lavendelblüten

2674

ZUBEREITUNG

155	1	36	0
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro 100 ml ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Erdbeeren waschen, putzen, 1,5 kg abwiegen und klein schneiden. Mit Orangenschale, -saft und Gelierzucker in einem hohen Topf verrühren.

2. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren, damit die Fruchtzubereitung nicht ansetzt. Eine Gelierprobe machen, dann Lavendelöl unterrühren.

3. Konfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Je einen Lavendelstiel hineingeben, verschließen und abkühlen lassen.