

REZEPT FÜR ERDBEER-ORANGEN-KONFITÜRE



ERDBEER-ORANGEN-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

**für 9 Gläser à ca. 140 ml | 30 Min. | +
Abkühlzeit**

Zutaten

- 850 g Erdbeeren
- 1-2 Orangen
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1



7521

ZUBEREITUNG

192

Kcal

Pro 100 ml ca.

1

Gramm

Eiweiß

46

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

1. [Erdbeeren](#) verlesen, putzen und klein schneiden. 850 g abwiegen. Orangen halbieren, Früchte auspressen und 150 ml Saft abmessen. Mit Gelierzucker und Erdbeeren 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.