

REZEPT FÜR ERDBEER-VANILLE-KONFITÜRE MIT MANDELLIKÖR



ERDBEER-VANILLE-KONFITÜRE MIT MANDELLIKÖR

Schwierigkeitsgrad: normal

für ca. 7 Gläser à 230 ml | 30 Min. | +
Zieh- und Abkühlzeit

Zutaten

- ca. 1,5 kg Erdbeeren
- 1 Vanilleschote
- 3 EL Mandellikör
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 3:1



2314

ZUBEREITUNG

348

Kcal

Pro Glas ca.

8

Gramm

Eiweiß

77

Gramm

Kohlenhydrate

0.9

Gramm

Fett

1. Erdbeeren putzen und klein würfeln, 1,5 kg abwiegen. Vanilleschote längs einritzen, Mark herauskratzen. Vanilleschote und -mark mit Erdbeeren, Likör und Gelierzucker in einem großen Topf gut mischen und zugedeckt ca. 2 Stunden durchziehen lassen.

2. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabeiiterrühren, damit nichts ansetzt. Bei Bedarf abschäumen.

3. Eine [Gelierprobe](#) machen. Vanilleschote entfernen. Konfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Fest verschließen und abkühlen lassen.