

REZEPT FÜR ERDBEER-WASSERMELONEN-KONFITÜRE



ERDBEER-WASSERMELONEN-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 5 Gläser à ca. 220 ml | 25 Min. | +
Abkühlzeit

Zutaten

- 750 g Wassermelone
- 500 g Erdbeeren
- Saft von 1 Bio-Zitrone
- 500 g SweetFamily Bio-Gelierzucker 2:1



5080

ZUBEREITUNG

452

Kcal

pro Glas ca.

1

Gramm

Eiweiß

108

Gramm

Kohlenhydrate

1

Gramm

Fett

1. Melone schälen, entkernen und grob würfeln, 400 g Fruchtfleisch abwiegen. [Erdbeeren](#) putzen. Mit Melonenfruchtfleisch pürieren.
2. Püree mit Zitronensaft und [Gelierzucker](#) in einen hohen Topf geben und unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Dann 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen. [Gelierprobe](#) machen.
3. Heiße [Konfitüre](#) sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Gläser verschließen und abkühlen lassen.