REZEPT FÜR ERDBEERKONFITÜRE MIT ZITRONE

ERDBEERKONFITÜRE MIT ZITRONE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 8 Gläser à 200 ml | 20 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 1 kg Erdbeeren
- frische Minze
- 2 Bio-Zitronen
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1

2310

ZUBEREITUNG

1. Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Minze waschen, trockentupfen, die Blätter abzupfen und fein hacken. Zitronen heiß waschen und mit dem Zestenreißer feine Streifen von der Schale abziehen. Zitronen anschließend auspressen. Vobereitete Zutaten mit Gelierzucker in einem hohen Topf mischen.

2. Fruchtzubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit sie nicht ansetzt.

3. Die Konfitüre nach erfolgreicher Gelierprobe sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und gut verschließen. Auskühlen lassen.