

# Rezept für Klassische Erdbeerkonfitüre



## Zutaten

für 6 Gläser à 250 ml: | Zubereitung 30 Min. | Schwierigkeit Einfach | 287 kcal pro Portion

1 kg Erdbeeren

Saft von 1 Zitrone

1 kg SweetFamily Gelierzucker 1:1

## Zubereitung

1. Erdbeeren kurz waschen, abtropfen lassen, putzen und grob pürieren. Mit Zitronensaft und Gelierzucker in einem hohen Topf verrühren.
2. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabeiiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Eine Gelierprobe machen.
3. Erdbeermarmelade sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Verschließen und abkühlen lassen.