

REZEPT FÜR ROTE BETE-ERDBEER-KONFITÜRE



ROTE BETE-ERDBEER-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: normal

Zutaten für ca. 6 Gläser à 230 ml | 60 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 700 g Rote Bete
- 1 Prise Salz
- ca. 750 g Erdbeeren
- 150 ml Holundersaft
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 3:1
- 1 Prise gemahlener Zimt



2463

ZUBEREITUNG

177

Kcal

pro 100 ml ca.

1

Gramm

Eiweiß

41

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

1. Rote Bete schälen, fein würfeln und in ca. 300 ml Salzwasser ca. 15 Minuten sehr weich garen. Fein pürieren und 600 g abwiegen.

2. Erdbeeren waschen, putzen, 750 g abwiegen und klein schneiden. Mit Rote Bete-Püree, Holundersaft, Gelierzucker und Zimt in einem hohen Topf verrühren. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen, 4 Minuten sprudelnd kochen lassen und dabei weiter rühren, damit sie nicht ansetzt. Eine [Gelierprobe](#) machen.

3. Heiße Konfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Gläser verschließen und abkühlen lassen.

Tipp:

Schneller geht's, wenn du fertig gegarte, vakuumverpackte Rote Bete kaufst und direkt pürierst.