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

2411

ZUBEREITUNG

177	1	41	0
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro 100 ml ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	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.