REZEPT FÜR ERDBEER-INGWER-KONFITÜRE

ERDBEER-INGWER-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 6 Gläser à 250 ml | 35 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 1 kg Erdbeeren
- 50 g Ingwerwurzel
- Saft und Schale von 1/2 Bio-Zitrone
- 1 kg SweetFamily Bio-Gelierzucker 1:1

5163

ZUBEREITUNG

284	1	69	0
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Je 100 ml ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Erdbeeren kurz waschen, abtropfen lassen, putzen und grob pürieren. Ingwer schälen und fein hacken. Beides mit Zitronensaft und -schale sowie Gelierzucker in einem hohen Topf verrühren.

2. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Eine Gelierprobe machen.

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