

REZEPT FÜR ERDBEER-VANILLE-KONFITÜRE



ERDBEER-VANILLE-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 9 Gläser à ca. 140 ml | 30 Min. | +
Abkühlzeit

Zutaten

- 1 kg Erdbeeren
- Saft von 1 Zitrone
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1
- 1 Vanilleschote



6625

ZUBEREITUNG

194

Kcal

Pro 100 ml ca.

1

Gramm

Eiweiß

46

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

1. [Erdbeeren](#) verlesen, putzen und klein schneiden, 1 kg abwiegen. Mit Zitronensaft und Gelierzucker in einem hohen Topf verrühren. Vanilleschote mit einem spitzen Messer längs einritzen und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Mark und Schote in den Topf geben.
2. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabeiiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Eine [Gelierprobe](#) machen.
3. Vanilleschote entfernen und die [Konfitüre](#) sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Verschließen und abkühlen lassen.