REZEPT FÜR ERDBEER-WASSERMELONEN-KONFITÜRE

ERDBEER-WASSERMELONEN-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 5 Gläser à ca. 220 ml | 25 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 750 g Wassermelone
- 500 g Erdbeeren
- Saft von 1 Bio-Zitrone
- 500 g SweetFamily Bio-Gelierzucker 2:1

5097

ZUBEREITUNG

452	1	108	1
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Glas ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Melone schälen, entkernen und grob würfeln, 400 g Fruchtfleisch abwiegen. Erdbeeren putzen. Mit Melonenfruchtfleisch pürieren.

2. Püree mit Zitronensaft und Gelierzucker in einen hohen Topf geben und unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Dann 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe machen.

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