REZEPT FÜR ERDBEERKONFITÜRE MIT BASILIKUM UND LIMETTE

ERDBEERKONFITÜRE MIT BASILIKUM UND LIMETTE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 5 Gläser à ca. 250 ml | 35 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 1 kg Erdbeeren
- 500 g SweetFamily Bio-Gelierzucker 2:1
- 2 Bio-Limetten
- 20-24 Basilikumblättchen

2496

ZUBEREITUNG

193	1	45	0
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro 100 ml ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Erdbeeren putzen, grob zerdrücken oder pürieren und mit Bio-Gelierzucker in einem hohen Topf verrühren. Limetten heiß waschen, Schale in Zesten abziehen, Früchte auspressen. Beides zu den Erdbeeren geben. Basilikum waschen, trockentupfen und hacken.

2. Erdbeer-Zucker-Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen, bei Bedarf abschäumen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren, damit die Masse nicht ansetzt.

3. Eine Gelierprobe machen. Basilikum unterrühren und Konfitüre in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Verschließen und abkühlen lassen.