REZEPT FÜR SOMMERLICHE ERDBEERKONFITÜRE MIT HOLUNDERBLÜTEN

SOMMERLICHE ERDBEERKONFITÜRE MIT HOLUNDERBLÜTEN

Schwierigkeitsgrad: normal

für 7-8 Gläser à ca. 250 ml | 50 Min. | + Warte- und Abkühlzeit

Zutaten

- 20-25 Holunderblütendolden (ca. 60 g)
- Saft von 1 Zitrone
- ca. 1,3 kg Erdbeeren
- 500 g SweetFamily Bio-Gelierzucker 3:1

1889

ZUBEREITUNG

125 Kcal	1 Gramm	29 Gramm	0 Gramm
Pro 100 ml ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Holunderblütendolden verlesen, eventuell vorsichtig ausschütteln, möglichst nicht waschen. 2-3 Dolden in einer Frischhaltedose beiseite stellen. Zitronensaft mit Wasser auf 250 ml auffüllen. Längere grüne Stiele der übrigen Dolden abschneiden und Dolden im Zitronenwasser einlegen. Zugedeckt 24 Stunden ziehen lassen.

2. Am nächsten Tag Erdbeeren waschen, putzen, 1,25 kg abwiegen und würfeln. Holunderblütenflüssigkeit durch ein feines Sieb gießen, auffangen und Dolden im Sieb gut ausdrücken. Blütchen der beiseite gestellten Dolden vorsichtig von den Stielen streifen.

3. Erdbeeren, Holunderblütenflüssigkeit und Bio-Gelierzucker in einem hohen Topf verrühren. Unter gelegentlichem Rühren aufkochen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren, damit die Masse nicht ansetzt. Bei Bedarf abschäumen.

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

Tipp:

Wer einen Holunderstrauch direkt vor Ort hat, pflückt die 2-3 Dolden für die Deko erst kurz, bevor die Konfitüre gekocht wird, dann sind die Blütchen besonders frisch.