

REZEPT FÜR ERDBEEREN-FRUCHTMIX



ERDBEEREN-FRUCHTMIX

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 5-6 Gläser à 250 ml | 40 Min. | + Zieh- und Abkühlzeit

Zutaten

- ca. 500 g Erdbeeren
- 1 Zitrone
- 300 g Rhabarber
- ca. 3 Orangen
- 1 kg SweetFamily Gelierzucker 1:1



1591

ZUBEREITUNG

1. Erdbeeren waschen, putzen, 500 g abwiegen und in kleine Stücke schneiden. Rhabarber waschen, putzen, 250 g abwiegen und klein schneiden. Orangen filetieren und 250 g Fruchtfleisch abwiegen. Zitrone auspressen.
2. Vorbereitete Früchte und Zitronensaft mit Gelierzucker in einem hohen Topf verrühren und zugedeckt ca. 3-4 Stunden durchziehen lassen.
3. Fruchtzubereitung unter gelegentlich Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit sie nicht ansetzt. Eine [Gelierprobe](#) machen. Konfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und gut verschließen. Abkühlen lassen.