

REZEPT FÜR ERDBEER-BROMBEER-KONFITÜRE MIT VANILLE



ERDBEER-BROMBEER-KONFITÜRE MIT VANILLE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 6 Gläser à ca. 250 ml | 40 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 600 g Erdbeeren
- 400 g Brombeeren
- 1 kg SweetFamily Bio-Gelierzucker 1:1
- 2 Vanilleschoten



5132

ZUBEREITUNG

291

Kcal

Je 100 ml ca.

1

Gramm

Eiweiß

70

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

1. [Erdbeeren](#) kurz waschen, abtropfen lassen, putzen und klein schneiden. Brombeeren waschen, trocken tupfen, größere Beeren halbieren. Vorbereitete Beeren mit Gelierzucker in einem hohen Topf verrühren und 2-3 Stunden zugedeckt Saft ziehen lassen.
2. Vanilleschoten längs einritzen und Mark herauskratzen.
3. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Wenn dabei Schaum entsteht, diesen entfernen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Eine [Gelierprobe](#) machen.
4. Vanillemark zufügen und Konfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Verschließen und abkühlen lassen.

Tipps:

Da die beiden Beerensorten nicht gleichzeitig ihren Ernte-Höhepunkt haben, kann man die Erdbeeren im Frühsommer dafür auch geputzt einfrieren.

Die ausgekratzten Vanilleschoten nicht wegwerfen, sondern mit Zucker in ein Schraubglas geben. Nach 1-2 Wochen wird so daraus wunderbar aromatischer Vanillezucker.