

# ERDBEER-INGWER-KONFITÜRE



## ERDBEER-INGWER-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 6 Gläser à 250 ml | 35 Min. | +  
Abkühlzeit

### Zutaten

- 1 kg Erdbeeren
- 50 g Ingwerwurzel
- Saft und Schale von 1/2 Bio-Zitrone
- 1 kg SweetFamily Bio-Gelierzucker 1:1



4383

### ZUBEREITUNG

284

Kcal

Je 100 ml ca.

1

Gramm

Eiweiß

69

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

1. [Erdbeeren](#) kurz waschen, abtropfen lassen, putzen und grob pürieren. Ingwer schälen und fein hacken. Beides mit Zitronensaft und -schale sowie Gelierzucker in einem hohen Topf verrühren.
2. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Eine [Gelierprobe](#) machen.
3. [Konfitüre](#) sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Verschließen und abkühlen lassen.

**Obst:** Erdbeer, Zitrone **Kraut und Gewürz:** Ingwer