

## ERDBEER-JOHANNISBEER-KONFITÜRE



### ERDBEER-JOHANNISBEER-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 4 Gläser | 15 Min. | + Kühlzeit

#### Zutaten

- 500 g Erdbeeren
- 500 g rote Johannisbeeren
- 1 kg SweetFamily Gelierzucker 1:1



114

#### ZUBEREITUNG

214

Kcal

100g

Die Erdbeeren waschen, von Blättern und Stielen befreien, abwiegen und in kleine Stücke schneiden. Die Johannisbeeren waschen, abtropfen lassen, mit einer Gabel von den Stielen abstreifen und abwiegen.

Die Erdbeerstücke und die Johannisbeeren mit dem Gelierzucker 1:1 vermischen und 3-4 Stunden durchziehen lassen. Die Frucht-Zucker-Masse unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit die Fruchtzubereitung nicht ansetzt.

Die Konfitüre nach erfolgreicher Gelierprobe sofort in die vorbereiteten Gläser füllen und gut verschließen.

**Obst:** Erdbeer, Johannisbeer