REZEPT FÜR WÜRZIGE ERDBEER-KONFITÜRE MIT BALSAMICO

WÜRZIGE ERDBEER-KONFITÜRE MIT BALSAMICO

Schwierigkeitsgrad: normal

für ca. 8 Gläser à 200 ml | 25 Min. | + Zeit zum Durchziehen und Abkühlen

Zutaten

- 1 kg Erdbeeren
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1
- 8 EL Balsamico-Essig
- 4 TL gemahlener schwarzer Pfeffer

2642

ZUBEREITUNG

145	1	34	0
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
je 100 ml ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Erdbeeren waschen, putzen, 1 kg abwiegen und vierteln. Mit Gelierzucker in einem hohen Topf verrühren und 2-3 Stunden zugedeckt ziehen lassen.

2. Fruchtzubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen, 4 Minuten sprudelnd kochen lassen und dabei weiter rühren, damit sie nicht ansetzt. Balsamico und Pfeffer nach 2 Minuten Garzeit zufügen und mitgaren. Eine Gelierprobe machen.

3. Heiße Konfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Gläser verschließen und abkühlen lassen.