

## WÜRZIGE ERDBEER-KONFITÜRE MIT BALSAMICO



### WÜRZIGE ERDBEER-KONFITÜRE MIT BALSAMICO

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

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



\_136

#### ZUBEREITUNG

145

Kcal

pro 100 ml, ca

1

Gramm

Eiweiß

34

Gramm

Kohlenhydrate

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 der halben Garzeit zufügen und mitgaren. Eine [Gelierprobe](#) machen.

3. Heiße [Konfitüre](#) sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Gläser verschließen und abkühlen lassen.

**Obst:** Erdbeer