

REZEPT FÜR ERDBEER-KONFITÜRE MIT SAMBUCA



ERDBEER-KONFITÜRE MIT SAMBUCA

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

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

Zutaten

- 1 kg Erdbeeren
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1
- 6 EL Sambuca (Anislikör)



2106

ZUBEREITUNG

161

Kcal

pro 100 ml ca.

1

Gramm

Eiweiß

35

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

1. [Erdbeeren](#) waschen, putzen, 1 kg abwiegen und pürieren. Mit Gelierzucker und Sambuca in einem hohen Topf verrühren.
2. Fruchtzubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen, 4 Minuten sprudelnd kochen lassen und dabei weiter rühren, damit sie nicht ansetzt. Eine [Gelierprobe](#) machen.
3. Heiße [Konfitüre](#) sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Gläser verschließen und abkühlen lassen.