

ERDBEER-MARACUJA-KONFITÜRE



ERDBEER-MARACUJA-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: normal

Zutaten für ca. 4 Gläser à 400 ml: | 30 Min. |
+ Abkühlzeit

Zutaten

- ca. 1,3 kg Erdbeeren
- 200 g Maracujafruchtfleisch (von ca. 10 Früchten)
- 2 EL Zitronensaft
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 3:1



_62

ZUBEREITUNG

156

Kcal

pro 100 ml, ca

1

Gramm

Eiweiß

35

Gramm

Kohlenhydrate

1. Erdbeeren waschen, putzen, 1,3 kg abwiegeln und pürieren. Maracujas halbieren, Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und 200 g abwiegeln. Mit Erdbeerpüree, Zitronensaft und Gelierzucker in einem hohen Topf verrühren.

2. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabeiiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Eine Gelierprobe machen.

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

Tipp:

Je nach Größe der Maracujas benötigt man relativ viele Früchte für diese Konfitüre. Wem das zu aufwendig oder kostspielig ist, ersetzt das Fruchtfleisch durch 200 ml Maracujasaft.

Obst: Erdbeer, Maracuja, Zitrone