REZEPT FÜR ERDBEER-MINZE-KONFITÜRE | SWEETFAMILY

ERDBEER-MINZE-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: normal

Zutaten für 5 Gläser à ca. 300 ml | 25 Min. | + Zeit zum Ziehen und Abkühlen

Zubereitung

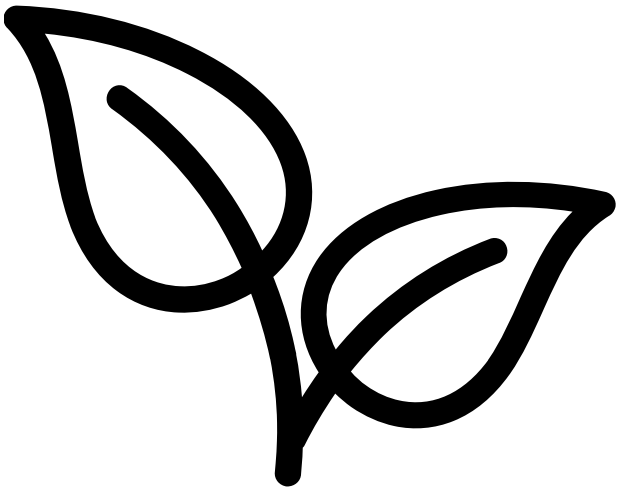
153	1	36	0
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro 100 ml ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Erdbeeren waschen, putzen, 1 kg abwiegen und klein schneiden. Mit Gelierzucker in einem hohen Topf verrühren und zugedeckt 3-4 Stunden Saft ziehen lassen.

2. Minze waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Zitronensäure unter die Erdbeer-Zuckermischung rühren. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Dabei weiterrühren, damit sie nicht ansetzt. Kurz vor Ende der Garzeit Minze unterrühren. Gelierprobe machen.

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

REZEPT FÜR ERDBEER-MINZE-KONFITÜRE | SWEETFAMILY



Zutaten

ca. 1 kg	Erdbeeren
4-5 Stiele	Minze
1 Päckchen	Zitronensäure
500 g	SweetFamily Gelierzucker 2:1