

# ERDBEER-MINZE-KONFITÜRE



## ERDBEER-MINZE-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: normal

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

### Zutaten

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



### ZUBEREITUNG

153

Kcal

pro 100 ml, ca.

1

Gramm

Eiweiß

36

Gramm

Kohlenhydrate

### Zubereitung:

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, 4 Minuten sprudelnd kochen lassen und dabei weiter rühren, damit sie nicht ansetzt. Kurz vor Ende Minze unterrühren und mitgaren. Eine Gelierprobe machen.
3. Heiße Konfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Gläser verschließen und abkühlen lassen.

**Obst:** Erdbeer **Kraut und Gewürz:** Minze