

REZEPT FÜR ERDBEER-ORANGEN-KONFITÜRE MIT LAVENDEL



ERDBEER-ORANGEN-KONFITÜRE MIT LAVENDEL

Schwierigkeitsgrad: normal

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

Zutaten

- ca. 1,5 kg Erdbeeren
- abgeriebene Schale und Saft von einer Bio-Orange
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 3:1
- 1 Tropfen Bio-Lavendelöl
- ca. 4 Stiele Lavendelblüten



2642

ZUBEREITUNG

155

Kcal

pro 100 ml ca.

1

Gramm

Eiweiß

36

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

1. Erdbeeren waschen, putzen, 1,5 kg abwägen und klein schneiden. Mit Orangenschale, -saft und Gelierzucker in einem hohen Topf verrühren.
2. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabeiiterrühren, damit die Fruchtzubereitung nicht ansetzt. Eine [Gelierprobe](#) machen, dann Lavendelöl unterrühren.
3. Konfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Je einen Lavendelstiel hineingeben, verschließen und abkühlen lassen.