REZEPT FÜR ERDBEER-ORANGEN-KONFITÜRE



ERDBEER-ORANGEN-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 9 Gläser à ca. 140 ml | 30 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 850 g Erdbeeren
- 1-2 Orangen
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1

7452

ZUBEREITUNG

192	1	46	0
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro 100 ml ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Erdbeeren verlesen, putzen und klein schneiden. 850 g abwiegen. Orangen halbieren, Früchte auspressen und 150 ml Saft abmessen. Mit Gelierzucker und Erdbeeren in einem hohen Topf verrühren.

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

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