REZEPT FÜR ERDBEER-ROSEN-SAMTKONFITÜRE



ERDBEER-ROSEN-SAMTKONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 7 Gläser à ca. 250 ml | 40 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 30 g ungespritzte Duftrosen
- ca. 1,8 kg Erdbeeren
- 500 g SweetFamily Bio-Gelierzucker 3:1
- Saft von 1 Zitrone
- 2-3 EL Rosenwasser

1668

ZUBEREITUNG

137	1	31	0
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro 100 ml ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Rosen verlesen und ausschütteln, möglichst nicht waschen. Blütenblätter vorsichtig vom grünen Stielansatz zupfen. Erdbeeren waschen, putzen, pürieren und durch ein Sieb streichen. 1,5 kg abwiegen.

2. Erdbeerpüree mit Bio-Gelierzucker und Zitronensaft in einem hohen Topf verrühren und unter gelegentlichem Rühren aufkochen. Rosenblätter zufügen und Zubereitung 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren, damit sie nicht ansetzt.

3. Eine Gelierprobe machen. Konfitüre mit Rosenwasser abschmecken und sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Verschließen und abkühlen lassen.

Tipp:

Wer mag, kann den Aufstrich zum Ende der Kochzeit nochmals pürieren, um die mitgegarten Blütenblätter fein zu zerkleinern.