

REZEPT FÜR ERDBEER-SCHOKO-KONFITÜRE



ERDBEER-SCHOKO-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

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

Zutaten

- 1 kg Erdbeeren
- Saft von 1 Zitrone
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1
- 50 g Zartbitter-Schokoraspel



4832

ZUBEREITUNG

211

Kcal

pro 100 ml ca.

1

Gramm

Eiweiß

47

Gramm

Kohlenhydrate

2

Gramm

Fett

1. [Erdbeeren](#) waschen, putzen und klein schneiden. 1 kg abwiegen. Mit Zitronensaft und Gelierzucker in einem hohen Topf verrühren.
2. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabeiiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Eine [Gelierprobe](#) machen.
3. Schokolade zur [Konfitüre](#) geben und kurz unter Rühren darin schmelzen. Konfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Verschließen und abkühlen lassen.

Tipp:

Ihr könnt natürlich auch eure Lieblings-Zartbitterschokolade fein hacken oder vorsichtig reiben und zur Konfitüre geben.