

ERDBEER-VANILLE-KONFITÜRE MIT MANDELLIKÖR



ERDBEER-VANILLE-KONFITÜRE MIT MANDELLIKÖR

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 7 Gläser à 230 ml | 20 Min.

Zutaten

- 1.5 kg Erdbeeren (geputzt gewogen)
- 1 Vanilleschote
- 3 EL Mandellikör
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 3:1



129

ZUBEREITUNG

348

Kcal

Glas ca.

8

Gramm

Eiweiß

77

Gramm

Kohlenhydrate

0.9

Gramm

Fett

Erdbeeren putzen und klein würfeln. Vanilleschote längs einritzen, Mark herauskratzen. Vanilleschote und -mark mit Erdbeeren, Likör und Gelierzucker in einem großen Topf gut mischen und zugedeckt 2 Stunden durchziehen lassen. Dann unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Vanilleschote entfernen, Konfitüre evtl. abschäumen und sofort in heiß ausgespülte Twist-off-Gläser füllen. Gläser fest verschließen und 5 Minuten auf den Deckel gewendet stehen lassen.

Obst: Erdbeer