

REZEPT FÜR ERDBEERKONFITÜRE MIT BASILIKUM UND LIMETTE



ERDBEERKONFITÜRE MIT BASILIKUM UND LIMETTE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 5 Gläser à ca. 250 ml | 35 Min. | +
Abkühlzeit

Zutaten

- 1 kg Erdbeeren
- 500 g SweetFamily Bio-Gelierzucker 2:1
- 2 Bio-Limetten
- 20-24 Basilikumblättchen



2551

ZUBEREITUNG

193

Kcal

pro 100 ml ca.

1

Gramm

Eiweiß

45

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

1. Erdbeeren putzen, grob zerdrücken oder pürieren und mit Bio-Gelierzucker in einem hohen Topf verrühren. Limetten heiß waschen, Schale in Zesten abziehen, Früchte auspressen. Beides zu den Erdbeeren geben. Basilikum waschen, trockentupfen und hacken.
2. Erdbeer-Zucker-Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen, bei Bedarf abschäumen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabeiiterrühren, damit die Masse nicht ansetzt.
3. Eine [Gelierprobe](#) machen. Basilikum untermischen und Konfitüre in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Verschließen und abkühlen lassen.