

# ERDBEERKONFITÜRE MIT VANILLE



## ERDBEERKONFITÜRE MIT VANILLE

Schwierigkeitsgrad: normal

für 6 Gläser à ca. 200 ml | 35 Min. | +  
Zieh- und Abkühlzeit

### Zutaten

- 1 kg Erdbeeren
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1
- 1 Vanilleschote
- Saft von 1 Zitrone



3145

### ZUBEREITUNG

193

Kcal

Pro 100 ml ca.

1

Gramm

Eiweiß

46

Gramm

Kohlenhydrate

1

Gramm

Fett

1. Erdbeeren kurz waschen, abtropfen lassen, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Erdbeeren und Gelierzucker in einem hohen Topf verrühren und 1-2 Stunden zugedeckt Saft ziehen lassen.

2. Vanilleschote längs einritzen und Mark herauskratzen. Mark und Schote mit Zitronensaft zur Fruchtzubereitung geben. Unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabeiiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Eine [Gelierprobe](#) machen.

3. Vanilleschote entfernen und [Konfitüre](#) sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Verschließen und abkühlen lassen.

**Obst:** Erdbeer, Zitrone