

ERDBEERKONFITÜRE MIT VANILLE



ERDBEERKONFITÜRE MIT VANILLE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 6 Gläser à 200 ml: | 35 Min.

Zutaten

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



_335

ZUBEREITUNG

193

Kcal

100 ml

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 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