

## REZEPT FÜR ERDBEERKONFITÜRE MIT VANILLE



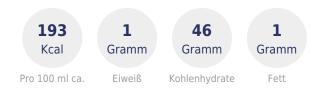
für 6 Gläser à ca. 200 ml | 35 Min. | + Zieh- und Abkühlzeit

## **Zutaten**

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



## **ZUBEREITUNG**



- 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, dabei weiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Eine Gelierprobe machen.
- 3. Vanilleschote entfernen und Konfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Verschließen und abkühlen lassen.