

REZEPT FÜR KLASSISCHE ERDBEERKONFITÜRE



KLASSISCHE ERDBEERKONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 6 Gläser à ca. 250 ml | 30 Min. | +
Abkühlzeit

Zutaten

- 1 kg Erdbeeren
- Saft von 1 Zitrone
- 1 kg SweetFamily Gelierzucker 1:1



3509

ZUBEREITUNG

287

Kcal

Je 100 ml ca.

0

Gramm

Eiweiß

69

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

1. [Erdbeeren](#) kurz waschen, abtropfen lassen, putzen und grob pürieren. Mit Zitronensaft und Gelierzucker in einem hohen Topf verrühren.
2. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabeiiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Eine [Gelierprobe](#) machen.
3. [Erdbeermarmelade](#) sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Verschließen und abkühlen lassen.