



Erdbeerkonfitüre

Zeit gesamt
🕒 2h 30min

Zubereitungszeit
👩‍🍳 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Erdbeeren	1 kg
Gelierzucker	500 g
Zitronen	1 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, Sieb, Pürierstab

1. Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und würfeln. Früchte abwiegen und 1 kg in einen Topf geben. Mit Gelierzucker vermengen und ca. 2 Stunden ziehen lassen.
2. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Fruchtmasse mit Zitronensaft unter gelegentlichem Rühren aufkochen und ca. 4 Min. unter ständigem Rühren leicht köcheln.
3. Für die Gelierprobe 1 TL Konfitüre auf einen kalten Teller geben. Wird die Konfitüre nach ca. 1 Min. fest, kann sie weiterverarbeitet werden. Ggf. Kochzeit um ca. 1–2 Min. verlängern und Gelierprobe wiederholen.
4. Entstehenden Schaum mit einem Löffel vorsichtig abnehmen. Erdbeer-Konfitüre heiß in saubere Schraubgläser füllen, Gläser verschließen und auf den Deckel gestellt abkühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	145 kcal
Kohlenhydrate	36 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	0 g