



Erdbeer-Johannisbeer-Konfitüre

Zeit gesamt
3h 30min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Erdbeeren	800 g
Johannisbeeren	200 g
Gelierzucker	500 g
Zitronen	1 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

Teller, großer Topf

1. Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und würfeln. Johannisbeeren von den Rispen streifen und waschen. Früchte in einen Topf geben, mit Gelierzucker vermengen und ca. 3 Std. 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-Johannisbeer-Konfitüre heiß in saubere Schraubgläser füllen, Gläser verschließen und auf den Deckel gestellt abkühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	148 kcal
Kohlenhydrate	37 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	0 g