



Erdbeerkonfitüre

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Erdbeeren	1 kg
Zitronen	1 St.
Gelierzucker	500 g

Zubereitung

 Küchenutensilien
mittlerer Topf

1. Erdbeeren waschen, Blätter entfernen und vierteln. Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einem Topf Erdbeeren, 3 EL Zitronensaft und Gelierzucker auf mittlerer Stufe aufkochen. Anschließend für ca. 4 Min. köcheln lassen.
2. 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.
3. Erdbeerkonfitüre heiß in 4 saubere Schraubgläser (à 250 ml) füllen. Gläser verschließen und auf den Deckel gestellt abkühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	2323 kcal		
Kohlenhydrate	576 g	Ballaststoffe	24 g
Eiweiß	9 g	Fette	3 g