

## Erdbeerkonfitüre selber machen







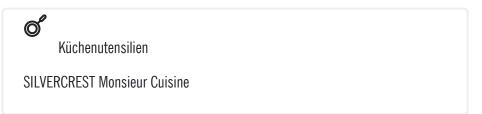


## Zutaten

für 1 Portionen

Erdbeeren	1 kg
Zitronen	1 St.
Gelierzucker	500 g

## Zubereitung



- 1. Erdbeeren waschen und Blätter entfernen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. In den Mixbehälter Erdbeeren geben und 15 Sek./Stufe 4 zerkleinern. Gelierzucker und 4 EL Zitronensaft zugeben und ohne Messbecher 20 Min./Stufe 2/100 °C kochen.
- 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 saubere Schraubgläser füllen. Gläser verschließen und auf den Deckel gestellt abkühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

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