

Erdbeerkonfitüre selber machen

Zeit gesamt
30min



Zubereitungszeit
15min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Erdbeeren	1 kg
Zitronen	1 St.
Gelierzucker	500 g

Zubereitung



Küchenutensilien

SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

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