

Erdbeer-Konfitüre mit Campari und Mandeln

Zutaten:

1000 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Classic
1150 g Zucker
5 EL Campari
50 g Dr. Oetker Mandeln gehobelt

1. Vorbereiten: Erdbeeren waschen, putzen, fein schneiden und 1000 g abwiegen.

2. Zubereiten: Früchte in einen Kochtopf geben. Gelfix Classic **erst** mit 2 Esslöffeln des Zuckers mischen, **dann** mit der Fruchtmasse verrühren. Fruchtmasse unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Sobald alles bei ständigem Rühren sprudelnd kocht, restlichen Zucker zufügen. Alles unter Rühren wieder zum Kochen bringen und unter Rühren mind. 3 Min. sprudelnd kochen. Jetzt Campari und gehobelte Mandeln unterrühren. Kochgut evtl. abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf dem Deckel stehen lassen.

Pro Portion / Stück: E: < 1 g, F: < 1 g, Kh: 14 g, kJ: 258, kcal: 61

1 Portion = 25 g

etwa 11 Gläser je 200 ml



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Für eine Gelierprobe geben Sie 1-2 Teelöffel der heißen Fruchtmasse auf einen gekühlten Teller. Wird die Gelierprobe dicklich bzw. fest, so bekommt auch der Rest Ihrer Konfitüre genügend Festigkeit in den Gläsern. Wünschen Sie eine stärkere Festigkeit, rühren Sie 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure unter die heiße Fruchtmasse und machen noch eine zweite Gelierprobe, ehe Sie die Konfitüre einfüllen.