

## Erdbeer-Zitronen-Konfitüre

### Zutaten:

250 g Zitronenfilets (vorbereitet gewogen) , aus etwa 5 Zitronen  
750 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)  
1 Pck. Dr. Oetker Extra Gelierzucker



**1. Vorbereiten:** Zitronen schälen, weiße Haut dabei mit entfernen, Fruchtfilets herausschneiden und 250 g abwiegen. Erdbeeren waschen, putzen, fein schneiden und 750 g abwiegen.

**2. Zubereiten:** Früchte in einem Kochtopf mit Extra Gelier Zucker gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 3 Min. sprudelnd kochen. Kochgut evtl. abschäumen und 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: 10 g, kJ: 175, kcal: 41

etwa 6 Gläser je 200 ml



etwas Übung erforderlich



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

### Tipps:

- Nach Wunsch können Sie nach dem Kochen 4 EL weißen Rum unterrühren.
- 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 Konfitüre und machen noch eine zweite Gelierprobe, ehe Sie die Konfitüre einfüllen.