

Erdbeerkonfitüre mit frischer Minze

Zutaten:

1000 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
1 Pck. Dr. Oetker Extra Gelierzucker
etwa 2 1/2 EL gehackte Minze



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

2. Zubereiten: Früchte in einem Kochtopf mit Extra Gelierzucker gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 3 Min. sprudelnd kochen. Die Minze unterrühren. Kochgut vom Herd nehmen, evtl. abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen. **Hinweis:** Die Haltbarkeit der Konfitüre kann sich durch die Minze verkürzen.

Pro Portion / Stück: E: < 1 g, F: < 1 g, Kh: 9 g, kJ: 168, kcal: 40

1 Portion = 25 g

etwa 8 Gläser je 200 ml



gelingt leicht



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

Tipp:

- Für eine Gelierprobe geben Sie 1-2 TL 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.