

Blumige Erdbeerkonfitüre

Eine fruchtig-süße Marmelade mit Erdbeeren für den Sommer

etwa 7 Gläser (je 200 ml)

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1000 g Erdbeeren
100 ml Holunderblüten-Sirup
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für Erdbeerkonfitüre

1 Vorbereiten:

Erdbeeren waschen, putzen und fein schneiden.

2 Zubereiten:

Erdbeeren mit Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Holunderblüten-Sirup unterrühren. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können statt 1 Pck. Gelierzucker für Erdbeerkonfitüre auch 1 Pck. Dr. Oetker Extra Gelierzucker verwenden.

1 Portion = 25 g