



# Erdbeer-Holunderkonfitüre

Eine fruchtige Marmelade mit Erdbeeren und Holundersaft

etwa 6 Gläser (je 200 ml)  gelingt leicht  bis 40 Minuten

## 1 Vorbereiten:

Erdbeeren waschen, putzen, fein schneiden und 850 g abwiegen.

## 2 Zubereiten:

Erdbeeren und Holundersaft mit Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. 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.

## Zutaten:

### Zutaten:

850 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)  
150 ml Holundersaft  
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für Erdbeerkonfitüre

### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch tiefgekühlte Erdbeeren verwenden. Diese auftauen lassen und pürieren.

