

Erdbeer-Ingwer-Konfitüre

Erdbeermarmelade mit einem Hauch Ingwer für das Frühstück

etwa 6 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 1 kg Erdbeeren
- 75 g kandierter Ingwer
- 1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für Erdbeerkonfitüre

1 Vorbereiten:

Erdbeeren waschen, putzen und fein schneiden. Ingwer fein hacken.

2 Zubereiten:

Erdbeeren und Ingwer 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 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 auch tiefgefrorene Erdbeeren verwenden; diese vorher auftauen.