

Erdbeer-Konfitüre klassisch

Eine klassische Marmelade mit Erdbeeren für ein sommerliches Frühstück

etwa 10 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1000 g Erdbeeren (vorbereitet
gewogen)
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Classic
1150 g Zucker

1 Vorbereiten:

Erdbeeren waschen, putzen, fein schneiden und 1000 g abwiegen.

2 Zubereiten:

Früchte und Zitronensäure in einen großen Kochtopf geben. **Erst** 1 Btl. Gelfix Classic mit 2 EL des Zuckers mischen, mit der Fruchtmasse verrühren und **unter Rühren** zum Kochen bringen. Sobald die Fruchtmasse **sprudelnd kocht, restlichen Zucker** zufügen. 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.

Tipps aus der Versuchsküche

- **Gelierprobe:** Vor dem Abfüllen 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen.

1 Portion = 25 g