


# Erdbeer-Konfitüre mit grünem Pfeffer

Eine beschwipste Marmelade mit Erdbeeren und grünem Pfeffer

etwa 8 Gläser (je 200 ml)

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

30 g grüne Pfefferkörner ,  
eingelegt  
900 g Erdbeeren (vorbereitet  
gewogen)  
100 ml Dessertwein (Portwein,  
Marsala oder Madeira®)  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure  
1 Pck. Dr. Oetker Extra  
Gelierzucker

## 1 Vorbereiten:

Pfefferkörner auf einem Sieb abtropfen lassen und mit Wasser abspülen. Erdbeeren waschen, putzen, fein schneiden und 900 g abwiegen. 100 ml Dessertwein abmessen. Pfefferkörner fein hacken.

## 2 Zubereiten:

Früchte, Dessertwein, Pfeffer, Finesse und Zitronensäure mit Extra 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, 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

- Anstatt eingelegtem grünen Pfeffer können Sie auch 1 EL getrocknete grüne Pfefferkörner verwenden. Die dann einfach mit einem breiten Messerrücken zerstoßen.

**1 Portion = 25 g**