

Erdbeer-Konfitüre mit Papaya

Eine fruchtige Marmelade mit Erdbeeren und Papaya zum Sonntagsfrühstück

etwa 6 Gläser (je 200 ml)

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

600 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
400 g Papaya (vorbereitet gewogen)
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Extra
500 g Zucker
1 gestr. TL gemahlener Koriander

1 Vorbereiten:

Erdbeeren waschen, putzen, musig zerkleinern (oder durch ein Sieb passieren) und 600 g abwägen. Papaya schälen, halbieren, Kerne entfernen, fein schneiden und 400 g abwägen.

2 Zubereiten:

Früchte in einen großen Kochtopf geben. 1 Btl. Gelfix Extra mit Zucker mischen, mit der Fruchtmasse verrühren und **unter Rühren** zum Kochen bringen. Unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, mit Koriander abschmecken und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen. **Hinweis:** Die Haltbarkeit der Konfitüre kann sich durch die Zugabe von Koriander verkürzen.

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 oder bei süßen Früchten **1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure** unterrühren.