

Erdbeer-Konfitüre mit Zitrone

Sommerliche Erdbeermarmelade mit Zitrone für etwa 8 Gläser je 200 ml aus frischen Früchten.

etwa 8 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

950 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
1 unbehandelte Zitrone
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Extra 2:1

Wie koche ich Erdbeer-Konfitüre mit Zitrone?:

1 Vorbereiten:

Erdbeeren waschen, putzen, fein schneiden und 950 g abwiegen. Zitrone heiß waschen, trocken reiben, dünn schälen und die Schale in sehr feine Streifen schneiden oder die Zitrone mit einem Fadenschneider oder Zestenreißer schälen. Zitrone auspressen und 50 ml Saft abmessen.

2 Zubereiten:

Erdbeeren, Zitronenschale und -saft 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

- Statt Zitrone können Sie auch Limette (Saft und Schale) verwenden.