

Erdbeer-Konfitüre mit Zitrone

Diese Erdbeermarmelade mit raffiniertem Zitronen-Note schmeckt herrlich fruchtig und lässt sich ganz einfach selbst machen.

etwa 4 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 eine Erdbeer-Konfitüre mit Zitrone?:

1 Erdbeeren vorbereiten:

Erdbeeren waschen, putzen, fein schneiden und 950 g abwiegen. Zitrone heiß waschen, trocknen und die Schale fein reiben. Danach die Zitrone auspressen und 50 ml Saft abmessen.
Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

2 Erdbeerkonfitüre kochen:

Erdbeeren, Zitronenschale und -saft mit Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**.
Gelierprobe durchführen: 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben und erkalten lassen. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen und erneut eine Probe machen.



3 Erdbeerkonfitüre in Gläser füllen:

Erdbeermarmelade bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in Gläser füllen. Mit Deckeln verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Zitrone kann auch Limette (Saft und Schale) verwendet werden.

