

Erdbeer-Konfitüre pur und kreativ

Eine fruchtige Marmelade mit Erdbeeren und vielen Variationen

etwa 7 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1000 g Erdbeeren

1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für Erdbeerkonfitüre

1 Vorbereiten:

Erdbeeren waschen, putzen und fein schneiden oder grob pürieren.

2 Zubereiten:

Erdbeeren in einem Kochtopf mit Gelierzucker für Erdbeerkonfitüre gut verrühren. Alles **unter Rühren** bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Kochgut evtl. abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

Zutaten nach Lust und Laune:

Für eine besonders aromatische Erdbeer-Konfitüre 4 EL **Espresso** oder **Holunderblütensirup** nach dem Kochen unter die Konfitüre rühren.

Für eine **Erdbeer-Aprikosen-Konfitüre** 700 g vorbereitete Erdbeeren und 250 g vorbereitete Aprikosen (Aprikosen waschen, entsteinen, fein schneiden) verwenden.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Eine mediterrane Note bekommt die Konfitüre, wenn 3 EL fein geschnittenes **Basilikum** in die zubereitete Konfitüre eingerührt wird.

Hinweis: Die Haltbarkeit wird durch die Zugabe von Basilikum verkürzt.

Tipps aus der Versuchsküche

- Verschlussene Gläser kühl und dunkel lagern.
- Sie können auch tiefgekühlte Erdbeeren verwenden. Diese vorher auftauen.

