

Erdbeer-Konfitüre

Erdbeerkonfitüre selber machen - So schnell und einfach leckere Erdbeer Konfitüre kochen mit Gelierzucker

etwa 6 Gläser (je 200 ml)

   gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1000 g Erdbeeren
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Extra
2:1
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure

Wie koche ich eine fruchtige Erdbeermarmelade?:

1 Früchte vorbereiten:

Früchte waschen, evtl. schälen, entstielen oder entsteinen. 1000 g abwiegen, klein schneiden oder pürieren. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

2 Marmelade kochen:

Früchte und Zitronensäure 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: 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.

3 Marmelade in Gläser füllen:

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



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Bei Verwendung von tiefgekühlten Früchten diese vorher auftauen und den entstehenden Saft mitverwenden.

