

# Erdbeer-Maracuja-Konfitüre

Fruchtige Marmelade aus Erdbeeren und Maracuja.

etwa 6 Gläser (je 200 ml)

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

700 g Erdbeeren (vorbereitet  
gewogen)  
250 ml Maracujanektar  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene  
Zitronenschale  
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für  
Erdbeerkonfitüre

## Wie koche ich Erdbeer-Maracuja-Marmelade?:

### 1 Früchte vorbereiten:

Erdbeeren waschen, putzen, fein schneiden und 700 g abwiegen. 250 ml Maracujanektar abmessen. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

### 2 Marmelade kochen:

Erdbeeren, Nektar, Finesse 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. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen oder bei süßen Früchten 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure unterrühren.

### 3 Marmelade in Gläser füllen:

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



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Es können auch tiefgekühlte Erdbeeren verwendet werden, diese vorher auftauen.

