


# Erdbeer-Pfefferminztee-Konfitüre

## Erdbeer-Marmelade mit Pfefferminztee

etwa 6 Gläser (je 200 ml)

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



### Zutaten:

#### Zutaten:

200 ml Wasser  
2 Btl. Pfefferminztee  
900 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)  
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für Erdbeerkonfitüre

### 1 Vorbereiten:

Wasser kochen, Pfefferminztee damit aufgießen und nach Packungsanleitung ziehen lassen. Dann Beutel entnehmen und ausdrücken. Erdbeeren waschen, putzen, fein schneiden und 900 g abwiegen.

### 2 Zubereiten:

Erdbeeren und Tee mit 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 und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.