

Erdbeer-Prosecco-Konfitüre

Eine fruchtige und beschwipste Erdbeer-Prosecco-Marmelade – perfekt als schöne Geschenkidee oder zum selber naschen.

etwa 6 Gläser (je 200 ml)

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

750 g Erdbeeren (vorbereitet
gewogen)
200 ml trockener Prosecco
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für
Erdbeerkonfitüre

Wie koche ich leckere Erdbeermarmelade mit Prosecco?:

① Erdbeeren vorbereiten:

Erdbeeren waschen, putzen, fein schneiden und 750 g abwiegen.

② Marmelade kochen:

Erdbeeren und Prosecco 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 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 Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstelle von frischen Früchten können auch tiefgekühlte Früchte verwendet werden. Früchte einfach tiefgekühlt abwiegen, auftauen lassen, grob pürieren und den entstehenden Saft bei der Zubereitung mitverwenden.

