


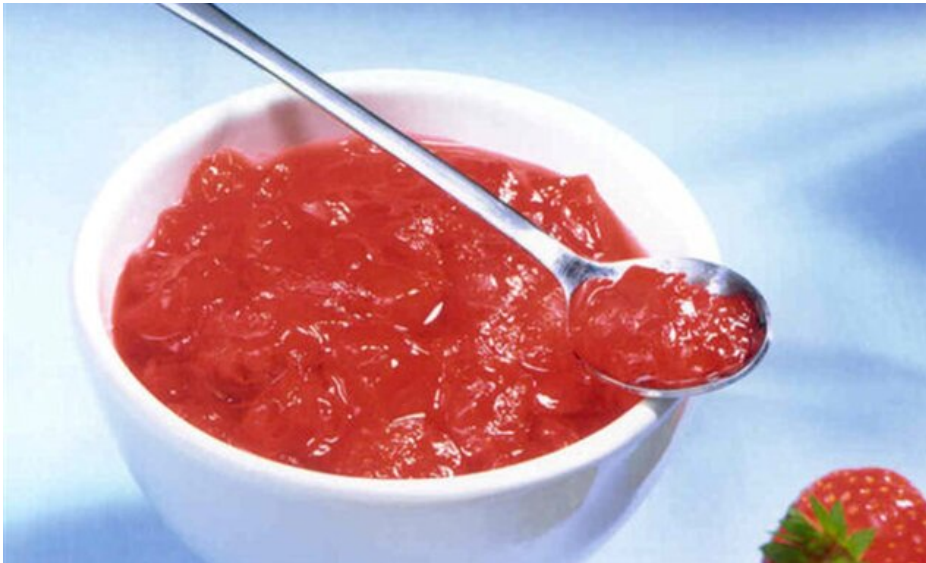
Erdbeerkonfitüre mit Sekt

Eine sommerlich-erfrischende Erdbeermarmelade mit Sekt für das Frühstück oder den Brunch - jetzt einfach selber machen.

etwa 5 Gläser (je 200 ml)

   gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

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

Wie koche ich Erdbeermarmelade mit Sekt?:

1 Erdbeeren vorbereiten:

Erdbeeren waschen, putzen, fein schneiden und 800 g abwiegen. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

2 Marmelade kochen:

Erdbeeren und Sekt 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.