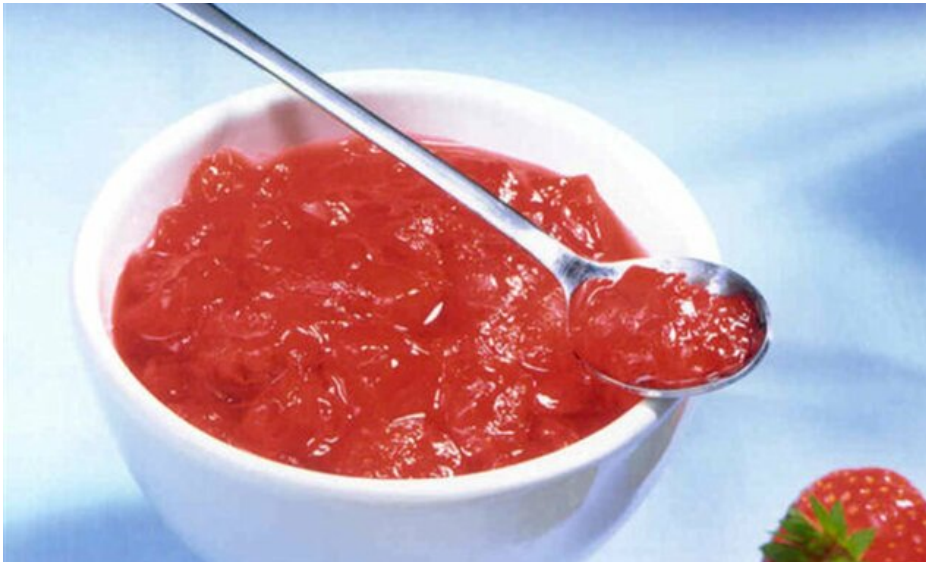


# Erdbeerkonfitüre mit Sekt

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 Erdbeer-Konfitüre mit Sekt?:

## 1 Vorbereiten:

Erdbeeren waschen, putzen, fein schneiden und 800 g abwiegen.

## 2 Zubereiten:

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**. 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.