

# Erdbeerkonfitüre mit Waldmeister

Eine fruchtige Marmelade mit Erdbeeren und Waldmeisternote

etwa 6 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

850 g Erdbeeren (vorbereitet  
gewogen)  
6 frische Waldmeisterstängel  
50 ml Zitronensaft (4 EL)  
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für  
Erdbeerkonfitüre

## 1 Vorbereiten:

Erdbeeren waschen, putzen, fein schneiden und 850 g abwiegen. Waldmeister waschen und trocken tupfen. Die Blättchen abzupfen und fein hacken.

## 2 Zubereiten:

Erdbeeren und Saft mit Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren 2 Min. sprudelnd kochen. Den Waldmeister unterrühren und mind. 1 Min. weiterkochen. 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. **Hinweis:** Die Haltbarkeit der Konfitüre kann sich durch den Waldmeister verkürzen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- **Gelierprobe:** Vor dem Abfüllen 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.
- Noch intensiver schmeckt der Waldmeister, wenn Sie diesen über Nacht trocknen lassen.

**1 Portion = 25 g**

