

# Erdbeerkonfitüre mit weißer Schokolade

Leckere Erdbeermarmelade mit weißer Schokolade für 5 Gläser je 200ml – den perfekten Frühstücksaufstrich einfach selbst machen.

etwa 5 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

950 g Erdbeeren (vorbereitet  
gewogen)  
60 g weiße Schokolade  
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für  
Erdbeerkonfitüre

Wie mache ich eine Erdbeermarmelade mit Kuvertüre?:

### 1 Früchte vorbereiten:

Erdbeeren waschen, putzen, fein schneiden und 950 g abwiegen. Weiße Schokolade hacken.

### 2 Marmelade kochen:

Erdbeeren mit Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Weiße Schokolade unterrühren. 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:

Erdbeerkonfitüre 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

- Anstatt weißer Schokolade Dr. Oetker weiße Kuvertüre verwenden.
- Auch mit tiefgefrorenen Erdbeeren lässt sich die Konfitüre zubereiten. Dafür die Früchte auftauen lassen und den dabei entstandenen Saft mitverwenden.

