

Erdbeerkonfitüre mit Variationen

ca. 7 Gläser à 2 dl



gelingt leicht



bis 20 Min.



Zutaten:

1 kg Erdbeeren gewaschen und fein geschnitten

1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für Erdbeer Konfitüre

1 Zubereiten:

Erdbeeren in einem Kochtopf mit Gelierzucker für Erdbeer Konfitüre gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Kochgut evtl. abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln verschliessen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen.

Tipp aus der Versuchsküche

- Eine mediterrane Note bekommt die Konfitüre, wenn 3 EL fein geschnittenes Basilikum in die zubereitete Konfitüre eingerührt werden. Eine duftende Erdbeerkonfitüre bekommt man durch die Zugabe von 3 TL Lavendelblüten (Blüten waschen, abtrocknen, vom Stiel entfernen und klein hacken).

Brunch Broschüre 2014