

Erdbeer-Grapefruit-Konfitüre

etwa 6 Gläser je 200 ml



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.

**Zutaten:**

500 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)

500 g Grapefruitfilets (vorbereitet gewogen)

1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für Erdbeerkonfitüre

1 Vorbereiten:

Erdbeeren waschen, putzen, fein schneiden und 500 g abwiegen. Grapefruits schälen, weiße Haut dabei mit entfernen und Fruchtfilets herausschneiden, Saft dabei auffangen. Filets fein schneiden und mit dem Saft 500 g abwiegen.

2 Zubereiten:

Erdbeeren und Grapefruits 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.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch tiefgekühlte Erdbeeren verwenden, diese vorher auftauen, den entstehenden Saft mitverwenden.
- Servieren Sie die fruchtige Konfitüre auf einer cremigen Quarkspeise als Dessert.