



R e z e p t

Erdbeer-Konfitüre aus Tiefkühl-Erdbeeren

Zutaten

- 600 g aufgetaute Erdbeeren
- 600 g Zucker
- 6 g Pektin-Pulver

Zubereitung

- Die Erdbeeren mit 200 g Zucker verrühren und 2 Stunden ziehen lassen.
- 100 g Zucker mit dem Pektin vermischen.
- Die Erdbeeren in einem Topf heiß werden lassen, und bevor sie kochen das Pektin-Gemisch einrühren und sorgfältig auflösen.
- Mischung zum Kochen bringen, 1 Minute sprudelnd kochen, dann den restlichen Zucker einrühren und wieder aufkochen.
- Noch 3 Minuten kochen und dabei ständig rühren. Gelierprobe machen und die Konfitüre in saubere Schraubgläser füllen.
- Abkühlen lassen und erst nach 24 Stunden im Kühlschrank das erste Mal probieren.