

ROHE ERDBEER-KONFITÜRE

Konfigläser mit Schraubverschluss

- ✓ Gläser heiss abwaschen,
- ✓ Gläser und Deckel ca. 5 min. in köchelndem Wasser (wenig Essig beifügen) auskochen
- ✓ vor dem Einfüllen nicht abtrocknen
- ✓ Nur einwandfreie Deckel verwenden

500 g

Erdbeeren

Waschen, rüsten und halbieren

450 g

Gelierzucker

Erdbeeren und Gelierzucker mischen, in das Mixerglas der Küchenmaschine füllen

ca. 10 min. stehen lassen, bis sich etwas Saft bildet. Dann auf mittlerer Stufe ca. 15 min. lang mixen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat und sich an der Oberfläche Schaum bildet.

Konfitüre in die vorbereiteten Konfigläser bis 2 mm unter den Rand füllen, sofort verschliessen

Wichtig

Im Kühlschrank aufbewahren

Haltbarkeit

ca. 2 Monate

Hinweis

Mit dem Stabmixer lässt sich die Konfitüre auch zubereiten, man sollte jedoch alle 5 Minuten eine Pause machen, damit der Motor nicht allzu heiss läuft.