Fruchtig-süße-Erdbeerkonfitüre

Auf Brot, zum Verfeinern von Kuchen, Krapfen, Palatschinken und vieles mehr: Die fruchtig-süße Erdbeerkonfitüre ist mit diesem Rezept schnell zubereitet und einfach lecker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

1 kg	Erdbeeren
0.5 kg	Gelierzucker (im Verhältnis 2:1)
2 EL	Zitronensaft

Zubereitung

1. Im Vergleich zu anderen Früchten, kann sich die fruchtig-süße Erdbeerkonfitüre einer hohen Beliebtheit erfreuen. Die Erdbeeren gründlich waschen und den Stiel wie auch das Grün heraustrennen. In sehr feine Stücke zerschneiden.

2. Die Hälfte der Erdbeeren in einen Mixer geben und zu einem Mus mixen. Den Mus, Gelierzucker und Zitronensaft gemeinsam im Topf erhitzen und unter stetigem Rühren aufkochen. Die Masse zwischen 8 bis 10 Minuten köcheln. Vor dem Abfüllen in die Gläser Gelierprobe machen.

Tipp

Ob zu einem Joghurt, auf einer frischen Scheibe Brot oder als Füllung in einem Strudel, die fruchtig-süße Erdbeerkonfitüre bleibt ein beleibter Klassiker.