

Erdbeerkonfitüre

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Für 2 Gläser von je ca. 3 dl

500 g **Erdbeeren**, in Stücken
250 g **Gelierzucker** (Coop)

in eine Pfanne geben

die Hälfte begeben, unter Rühren aufkochen, unter Rühren ca. 2 Min. sprudelnd kochen. Restlichen Gelierzucker begeben, unter Rühren ca. 2 Min. weiterkochen. Evtl. Schaum abschöpfen. Gelierprobe siehe unten. Konfitüre siedend heiss bis knapp unter den Rand in die sauberen, vorgewärmten Gläser füllen, sofort verschliessen. Gläser mit Schraubdeckel kurz auf den Kopf stellen, auf isolierender Unterlage auskühlen



Pro 100 g: 1 g Fett, 1 g Eiweiss, 45 g Kohlenhydrate, 816 kJ (195 kcal)

Varianten: Erdbeer-Chili-Konfitüre (Bild rechts)

2 **rote Chilis**, halbiert, entkernt, mit den Erdbeeren begeben. Konfitüre zubereiten wie oben, Chilis vor dem Einfüllen entfernen. ► Rezept S. 2.

Erdbeerkonfitüre mit schwarzem Pfeffer

1 Teelöffel **gemahlene schwarze Pfeffer** mit den Erdbeeren begeben. Konfitüre zubereiten wie oben.

Erdbeerkonfitüre mit Thymian

1 Esslöffel **Thymianblättchen** mit den Erdbeeren begeben. Konfitüre zubereiten wie oben.

Erdbeerkonfitüre mit Pfefferminze

Konfitüre zubereiten wie oben. 4 Esslöffel **Pfefferminze**, in feinen Streifen, kurz vor dem Einfüllen unter die Konfitüre mischen.

Erdbeerkonfitüre mit Zitronenmelisse

Konfitüre zubereiten wie oben. 3 Esslöffel **Zitronenmelisse**, in feinen Streifen, kurz vor dem Einfüllen unter die Konfitüre mischen.

Erdbeerkonfitüre mit Aceto balsamico

Konfitüre zubereiten wie oben. 4 Esslöffel **Aceto balsamico** kurz vor dem Einfüllen unter die Konfitüre mischen. ► Rezept S. 2.

Erdbeerkonfitüre mit weisser Schokolade

Konfitüre zubereiten wie oben. 100 g **weisse Schokolade**, grob gehackt, kurz vor dem Einfüllen unter die Konfitüre mischen, verrühren, bis die Schokolade geschmolzen ist.

Haltbarkeit (alle Varianten): kühl und dunkel ca. 6 Monate. Einmal geöffnet, das Glas im Kühlschrank aufbewahren, Konfitüre rasch konsumieren.



Tipp: Erdbeerkonfitüre lässt sich tiefkühlen. Haltbarkeit: ca. 12 Monate.



Gelierprobe Konfitüre: Wenig heisse Konfitüre auf einen Teller geben, auskühlen. Fließt sie nicht mehr und bildet sich nach kurzer Zeit eine feine Haut, ist die richtige Konsistenz erreicht. Andernfalls Konfitüre kurz weiterkochen, erneut testen. Konfitüre siedend heiss bis knapp unter den Rand in die sauberen, vorgewärmten Gläser füllen, sofort verschliessen.

Tipp: Ein Trichter mit weitem Hals erleichtert das Einfüllen.