


Dunkelrote Erdbeerkonfitüre

etwa 5 Gläser à 2 dl

 gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



Zutaten:

Zutaten:

900 g Erdbeeren (vorbereitet
gewogen)
1 dl schwarzer Johannisbeersaft
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
500 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Gelfix Extra 2:1

1 Zubereiten:

Die Erdbeeren putzen, abspülen, abtropfen lassen, entstielen, klein schneiden und 900 g abwiegen.

Erdbeerstücke, Johannisbeersaft und Orangenschalen- Aroma in eine grosse Pfanne geben. Die abgewogene Zuckermenge mit Gelfix Extra mischen und mit der Fruchtmasse gut verrühren.

Die Zutaten unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen. Die Pfanne von der Kochstelle nehmen.

Das Kochgut evtl. abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Die Gläser mit Schraubdeckeln verschliessen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Blumige Erdbeerkonfitüre: (ergibt ca.7 Gläser à je 2 dl) 1 kg Erdbeeren fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 P. Dr. Oetker Gelierzucker für Erdbeer-Konfitüre gut verrühren. Unter Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen. 1 dl Holunderblüten-Sirup unterrühren. Evtl. abschäumen und in Gläser abfüllen.
- Haltbarkeit: kühl und dunkel gestellt etwa 1 Jahr