


Erdbeer-Chili-Konfitüre

etwa 5 Gläser à 2 dl

 gelingt leicht bis zu 20 Min.**Zutaten:****Zutaten:**

900 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
2 - 3 Stk. Chilischoten (rot)
100 ml schwarzer Johannisbeerlikör (Cassis)
500 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Gelfix Extra 2:1

Zubereiten:

Erdbeeren putzen, abspülen, gut abtropfen lassen, entstielen, klein schneiden und 900 g abwiegen. Chilischoten abspülen, trocken tupfen, halbieren, entstielen, entkernen und die weissen Scheidewände entfernen. Die Schotenhälften in sehr kleine Würfel schneiden. Hinweis: Da Chilischoten sehr scharf sind, ziehen Sie bitte bei der Verarbeitung der Schoten Gummihandschuhe an. Erdbeerstückchen, Chiliwürfel und Likör in einer grossen Pfanne mit Zucker und Gelfix sorgfältig verrühren.

Die Zutaten unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. 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

- Die Chilischoten schärfen im Laufe der Lagerzeit nach.
- Haltbarkeit: kühl und dunkel gestellt 3-4 Monate