


Erdbeerkonfitüre mit weisser Schokolade

etwa 5 Gläser à 2 dl

 gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



Zutaten:

Zutaten:

950 g Erdbeeren
60 g weisse Schokolade
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für
Erdbeer Konfitüre

1 Vorbereiten:

Erdbeeren waschen, putzen und fein schneiden. Schokolade hacken.

2 Zubereiten:

Erdbeeren und Gelierzucker für Erdbeerkonfitüre in einem grossen Kochtopf gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 3 Min. sprudelnd kochen. Schokolade untermischen. Kochgut evtl. abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln verschliessen, umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.