

Erdbeerkonfitüre

(von Patrizia K. aus Berlin)

Zutaten für ca. 3 große Gläser

850 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)

150 ml Ratio Drink Erdbeersaft (www.ratiodrink.de)

1 Pk Gelierzucker 2:1

7 EL Zitronensaft

Erdbeeren waschen, putzen, klein schneiden. Danach die vorbereiteten Erdbeeren mit dem Erdbeersaft und dem Gelierzucker in einem Kochtopf gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren ca. 5 Min. (aber nicht länger als 8 Min.) sprudelnd kochen. Kochgut evtl. abschäumen, sofort randvoll in saubere Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf dem Deckel stehen lassen. Danach abkühlen lassen, bis die Konfitüre fest wird.

Tipp:

Statt mit Erdbeersaft kann man die Konfitüre auch mit anderen leckeren Säften von Ratio Drink verfeinern.



Guten Appetit!