

Rezept: Erdbeer-Konfitüre

Von Natalie Bernadette Boog (Sie stellt seit 15 Jahren Konfitüre für ihren Hofladen her)

Berechnet für 4 Gläser

Zutaten:

1 kg Erdbeeren

700 g Zucker

30 g Geliermittel (z. B. aus dem Reformhaus)

Zubereitung:

Erdbeeren in Stücke schneiden und in eine Pfanne geben, 200 g Zucker und das Geliermittel hinzufügen, rühren und aufkochen.

Dann den restlichen Zucker dazugeben und nochmals unter ständigem Rühren sprudelnd aufkochen (während 4 bis 5 Minuten).

Dann den Schaum abschöpfen und in 4 heiss ausgespülte Gläser einfüllen. Danach die Gläser kurz auf den Kopf stellen und auskühlen lassen.