



## R e z e p t

### Erdbeerkonfitüre ohne Gelierzucker

*Gelierzucker ist praktisch, aber die volle Kontrolle über Ihre Konfitüre haben Sie nur, wenn Sie das Geliermittel selbst dosieren. Für einen köstlichen, puren Geschmack nach süßen Erdbeeren.*

#### Zutaten

- 1 kg Erdbeeren
- 1 kg Zucker
- 15 g Pektinpulver
- 20 ml Zitronensaft

#### Zubereitung

- Die geputzten Erdbeeren mit 850 g Zucker vermischen und 2 Stunden ziehen lassen.
- 150 g Zucker mit dem Pektin vermischen.
- Die Erdbeeren in einem großen Topf heiß werden lassen. Bevor sie kochen, die Pektin-Zucker-Mischung einrühren und sorgfältig auflösen.
- Aufkochen und 2 Minuten köcheln lassen, dann den Zitronensaft dazu gießen. Mischung wieder zum Kochen bringen und 1 Minute sprudelnd kochen.
- Gelierprobe machen und, wenn die gelingt, die Konfitüre in saubere Schraubgläser füllen. Sonst noch kurz weiterkochen und wieder testen.
- Abkühlen lassen und erst nach 24 Stunden im Kühlschrank probieren.
- Erfahrungsgemäß liegt die optimale Gelierung von Erdbeeren mit dieser Pektin-Menge zwischen 4 und 5 Minuten Kochzeit.