Erdbeerkonfitüre

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit

Zubereitung

500 g Erdbeeren

250 g Gelierzucker

Erdbeeren waschen, entstielen, klein schneiden und in die Porzellanform füllen. Gelierzucker darüberstreuen.

Garraum auf 100 °C mit Dämpfen (vor)heizen

Porzellanform in den vorgeheizten Garraum schieben. Dämpfen.

Gargut einschieben

Dämpfen 100 °C während 38 Min.

Erdbeermasse in eine Schüssel füllen und mit dem Schwingbesen ca. 5 Minuten kräftig rühren, bis eine Bindung entsteht. In Einmachgläser füllen. Gläser verschliessen.

Einmachgläser zum Sterilisieren auf den gelochten Garbehälter in Auflage 1 in den noch warmen Garraum stellen. Dämpfen.

Gargut einschieben

Dämpfen 100 °C während 45 Min.

Tipps

Die Konfitüre braucht 1–4 Tage, um vollständig zu gelieren. Für eine festere Konsistenz mehr Gelierzucker verwenden.

Zubehör

Porzellanform ½ GN, Höhe 65 mm

Garbehälter gelocht

4 Einmachgläser, je ca. 250 ml

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	14.12.2021