Rezept

Erdbeer-Espresso-Konfitüre

Ein Rezept von Erdbeer-Espresso-Konfitüre, am 27.07.2025

Zutaten

- **1,5 kg** Erdbeeren
- **5 EL** Espresso-Kaffeebohnen
- **1-2** Papier-Teefilter
- Saft von 2 Zitronen (80 ml)
- **500 g** Gelierzucker 3plus1

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR CA. 1700 ML | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Die Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen und Stiel und Stielansatz entfernen. Die Hälfte der Erdbeeren mit dem Zitronensaft pürieren, die andere Hälfte klein würfeln. Die Kaffeebohnen in einen oder zwei Teefilter füllen, mit den passenden Metallklemmen verschließen. Fruchtpüree, Erdbeerwürfel und Gelierzucker in einem großen Kochtopf mischen. Den Teefilter ebenfalls in den Topf geben und mindestens 3 Stunden ziehen lassen.

2. Die Mischung bei starker Hitze unter Rühren zum Kochen bringen, bis sie kräftig sprudelt. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei ständig rühren.

3. Den Topf vom Herd nehmen und den Teefilter mit den Kaffeebohnen entfernen. Saubere Gläser mit der heißen Masse randvoll befüllen und sofort verschließen.