Rezept

Erdbeerkonfitüre mit Akazienblüten

Ein Rezept von Erdbeerkonfitüre mit Akazienblüten, am 09.06.2026

Zutaten

- **1,6 kg** Erdbeeren
- **500 g** Gelierzucker 3plus1
- Saft von 2 Zitronen (80 ml)
- **3-4** Handvoll Akazienblüten

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR CA. 1700 ML | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen und Stiel und Stielansatz entfernen. Erdbeeren mit dem Zitronensaft in einem Topf pürieren. Den Gelierzucker unterrühren. Die Akazienblüten von den Stielen streifen.

2. Den Topf auf den Herd setzen und die Erdbeermischung aufkochen, dabei regelmäßig rühren. Die Früchte 4 Minuten lang sprudelnd kochen lassen. Akazienblüten unterrühren, den Topf vom Herd nehmen und die Konfitüre zügig in heiß ausgespülte Gläser füllen und verschließen.