

Rezept

Erdbeerkonfitüre mit Holunder

Ein Rezept von Erdbeerkonfitüre mit Holunder, am 28.06.2026

Zutaten

400 g Erdbeeren

200 g Gelierzucker 2:1

1 EL Zitronensaft

1 - 2 voll aufgeblühte Holunderblütendolden

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 Einmachgläser (à ca. 230 ml) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 40 kcal

Zubereitung

1. Die Erdbeeren waschen, putzen, abtropfen lassen und klein schneiden. In einem Topf mit dem Zitronensaft und dem Gelierzucker mischen und mit einem Kartoffelstampfer gründlich zerdrücken.
2. Die Holunderblütendolden kurz abrausen und sehr gut ausschütteln, damit eventuell darin sitzende Insekten entfernt werden. Die einzelnen Blüten abzupfen.
3. Die Erdbeermischung unter Rühren langsam zum Kochen bringen und ca. 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Die Blüten dazugeben und alles nochmals aufkochen. Sofort in kochend heiß ausgespülte Einmachgläser füllen und diese verschließen.