

## Rezept

# Erdbeerkonfitüre mit schwarzen Johannisbeeren

Ein Rezept von Erdbeerkonfitüre mit schwarzen Johannisbeeren, am 10.06.2026

## Zutaten

**800 g** Erdbeeren

**200 g** schwarze Johannisbeeren (oder  
Holunderbeeren an den Dolden)

**2 EL** Zitronensaft

**500 g** Gelier Zucker 2plus1

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 1,4 l | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Erdbeeren waschen und gut abtropfen lassen, putzen und entkelchen. Eine Hälfte sehr klein würfeln, die andere mit Zitronensaft pürieren. Johannisbeeren waschen und abtropfen lassen. (Holunderbeeren an den Dolden abspülen, gut abtropfen lassen und mit einer Gabel abstreifen.) Beeren mit Gelierzucker gründlich mischen und mindestens 3 Std. ziehen lassen.
2. In einem großen Topf bei starker Hitze unter Rühren zum Kochen bringen, bis alles kräftig sprudelt. 4 Min. sprudelnd kochen lassen, dabei ständig weiterrühren.
3. Twist-off-Gläser zügig mit der heißen Masse randvoll füllen und sofort verschließen.