

Rezept

Erdbeerkonfitüre mit schwarzen Johannisbeeren

Ein Rezept von Erdbeerkonfitüre mit schwarzen Johannisbeeren, am 07.06.2023

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.