

Rezept

Französische Erdbeerkonfitüre mit ganzen Früchten

Ein Rezept von Französische Erdbeerkonfitüre mit ganzen Früchten, am 09.06.2026

Zutaten

1,1 kg kleine Erdbeeren	800 g Zucker
Saft von 1 Zitrone (40 ml)	Nach Belieben: 2 Stängel Zitronenverbene (oder Minze)
Zucker- oder Einkochthermometer	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR CA. 1500 ML | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen und Stiel und Stielansatz entfernen. Größere Früchte halbieren. Erdbeeren mit Zucker und Zitronensaft mischen, abdecken und mindestens 12 Stunden ziehen lassen.

2. Die Mischung einmal aufkochen, in eine Schüssel umfüllen, abkühlen und wieder mindestens 12 Stunden ziehen lassen.

3. Am dritten Tag ein Sieb mit einem feuchten Tuch auslegen und auf einen Topf stellen. Die Früchte vorsichtig in das Tuch gießen und abtropfen lassen. Die Zitronenverbene waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob hacken. Den Erdbeersirup zum Kochen bringen und 7-10 Minuten kochen lassen, bis die Temperatur 106° beträgt. Ohne Thermometer können Sie die Temperatur schätzen: Der Sirup schäumt nicht mehr und seine Oberfläche bekommt einen seidigen Glanz. Die aufsteigenden Blasen werden deutlich größer und ähneln Seifenblasen mit dickeren Wänden. Die halb kandierten Beeren dazugeben, noch einmal ca. 5 Minuten kochen lassen, bis eine Gelierprobe zeigt, dass die Konfitüre fertig ist. Die Verbene dazugeben und die Konfitüre zügig in saubere Gläser füllen.