Erdbeerkonfitüre mit Balsamico

Sonstige Gerichte » Marmeladen » Erdbeer-Konfitüre

Zutaten (4 Gläser à 350ml)

» 850g Erdbeeren
» 100ml Weißwein
» 50ml Balsamico Essig
» 500g Gelierzucker Extra

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, putzen, fein schneiden und 850g abwiegen. Weißwein und Balsamico abmessen. Erdbeeren und Weißwein in einen Kochtopf geben und mit dem Gelierzucker gut verrühren.

2. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und mindestens 3min unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen, dann von der Kochstelle nehmen. Balsamico zugeben. Konfitüre evtl. abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen.

3. Gläser mit Twist-off-Deckeln verschließen, umdrehen und etwa 5min auf dem Deckel stehen lassen.

Tipp: Für Konfitüre ohne Wein einfach 100g Erdbeeren mehr nehmen.

Nährwerte: 585kcal/E2g/F1g/KH138g pro Glas

angelegt am: 22.06.2006 Rezept-Nr: 2095

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke