Rote-Bete-Erdbeer-Konfitüre

Sonstige Gerichte » Marmeladen » Erdbeer-Konfitüre

Zutaten (7 Gläser à 230ml)

» 650g Rote Bete
» 1 Prise Salz
» 650g Erdbeeren
» 150ml Holundersaft
» 500g Gelierzucker (3:1)
» 1 Prise Zimt

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Rote Bete schälen, fein würfeln, mit 400ml Wasser und Salz 15min garen. Durch ein Sieb passieren. Erdbeeren putzen, waschen und kleinschneiden. Mit Roter Bete, Holundersaft, Gelierzucker und Zimt in einem großen Topf mischen und zum Kochen bringen.

2. 4min unter Rühren sprudelnd kochen. In vorbereitete Gläser füllen, verschließen und 5min auf dem Deckel stehen lassen.

Nährwerte: 347kcal/E2g/F0g/KH82g pro Glas

angelegt am: 22.06.2006 Rezept-Nr: 2097

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