Erdbeer-Konfitüre mit frischem Rosmarin

Zutaten

» 1kg Erdbeeren
» 1/2EL Rosmarin
» 350g Zucker
» 1 Beutel Gelierzucker (3:1)

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, entstielen, klein schneiden. 1/2EL Rosmarin waschen, trockentupfen und fein hacken.

2. Erdbeeren in einen Kochtopf geben. Zucker mit Gelfix Super mischen, dann mit der Fruchtmasse verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen, mindestens 2min unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen. Rosmarin zufügen und 1min mitkochen.

3. Kochgut von der Kochstelle nehmen, evtl. abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Twist-off-Deckeln verschließen, umdrehen und etwa 5min auf dem Deckel stehen lassen.

angelegt am: 16.07.2003 Rezept-Nr: 454

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