

Erdbeer Konfitüre Rezept

Johannisbeer

Zutaten:

1000g Erdbeeren

1000g Gelierzucker

350 g Johannisbeeren

Zubereitung:

Erdbeerkonfitüre zusammen mit Johannisbeeren ist nicht ganz so süß und schmeckt einfach fruchtig und lecker. Das in den Johannisbeeren enthaltene Pectin unterstützt den Geliervorgang hervorragend.

Die Erdbeeren nach dem Waschen in kleine Stücke schneiden, dann die Johannisbeeren so wie gekauft knapp mit Wasser bedeckt ca. 20 Minuten kochen, dann im Sud zerquetschen und alles durch ein feines Sieb quetschen, so dass nur Kerne und Stiele übrigbleiben.

Die Erdbeerstückchen im Beerensaft aufkochen, den Gelierzucker dazugeben und die Konfitüre gut 30 Minuten köcheln lassen. Die Masse in die Gläser geben, fest verschliessen und kurz auf den Kopf stellen.

[Zurück zu den Erdbeerrezepten](#)