

# Feine Erdbeer-Zitronen-Konfitüre

Rezept von Nicoles Zuckerwerk

## Zutaten:

400g frische, am besten regionale Erdbeeren  
40ml Zitronensaft  
Schalenabrieb einer 1/2 Bio Zitrone  
290g Gelierzucker 1:1  
1 P. Vanillezucker oder 1 TL Vanilleextrakt

## Zubereitung:

Die Erdbeeren waschen putzen, besonders große etwas kleiner schneiden und mit Hilfe eines Multizerkleinerers oder Pürierstabes fein pürieren. Das Erdbeerpüree durch ein Haarsieb streichen, sodass Stücke und Kernchen zurückbleiben.

Vom Erdbeerpüree 250g abwiegen und mit Zitronensaft, Schalenabrieb, Gelier- und Vanillezucker in einen Kochtopf geben und aufkochen. Anschließend die Hitze etwas reduzieren (Achtung Spritzgefahr!) und die Konfitüre 4 Minuten weiter sprudeln kochen. Nach der Kochzeit die Konfitüre vom Herd nehmen, ggf. Gelierprobe machen - siehe TIPP - und in saubere, sterile Gläser füllen. Gläser sofort verschließen.



*TIPP: Nach der Kochzeit ist eine Gelierprobe von Vorteil um zu erkennen, ob die Konfitüre auch nach dem Abkühlen fest wird. Hierzu nimmst du ganz einfach einen Löffel, nimmst ganz wenig heiße Konfitüre auf den Löffel und lässt sie seitlich am Löffelrand in den Topf zurück tropfen. Wenn der letzte Tropfen nicht mehr abtropft, also als Tropfen am Löffelrand hängen bleibt, dann ist die Gelierprobe gut und die Konfitüre kann abgefüllt werden.*