

## Erdbeer - Konfitüre

Kategorien: Konserve, Marmelade, Erdbeere

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Entstielte Erdbeeren
500	Gramm	Zucker
200	ml	Wasser

### Anleitung:

Erdbeeren entstielen, waschen und in einem Sieb abtropfen lassen: Wasser mit Zucker in einem Topf bei schwacher Hitze verrühren, bis der Zucker sich gelöst hat, dann schnell bis 120°C einkochen.

Früchte dazugeben und vorsichtig rühren, ohne die Erdbeeren zu zerdrücken. Wenn sie glasig werden, die Früchte mit einem Schaumlöffel herausnehmen und die Gelee halb mit den Erdbeeren füllen - den Saft weiterkochen bis die Gelierprobe gelingt, und zu den Früchten in die Gelee geben.

Mit Walderdbeeren verkürzt sich die Einkochzeit.