



Bild: PantherMedia/Peter Rees

Zutaten

- **3 kg Erdbeeren**
oder andere Früchte
- **1 Dose Gelier-Xucker***
- **Gewürze nach Belieben**
(z. B. Vanille*, Zimt, Rum usw.)

Bei kleineren Mengen passen Sie die Zutaten einfach proportional an. Es ist ratsam, nicht mehr als drei kg Früchte auf einmal zu verarbeiten.

Verarbeitungsschritte

Erdbeeren waschen, schneiden und in einen ausreichend großen Topf geben – noch nicht erwärmen.

Mischen Sie 1 Dose *Gelier-Xucker* unter.

Erhitzen Sie alles unter Rühren, bis es kocht.

Zerkleinern Sie dabei nach Belieben die Früchte.

Lassen Sie die Mischung am besten für mindestens 2 Minuten kochen, bei harten Früchten (z. B. Rhabarber) und/oder hohem Wassergehalt entsprechend länger.

Füllen Sie die kochend heiße Konfitüre mit Hilfe eines Trichters in saubere Gläser ab. Die Deckel sollten unbedingt abgekocht werden, da

sie in der Spülmaschine nicht ausreichend entkeimt werden (Schimmelgefahr). Nach dem Einfüllen können Sie die Gläser umgekehrt hinstellen, so dass die Deckel durch die heiße Konfitüre zusätzlich entkeimt werden.

Die Haltbarkeit beträgt mindestens 2 Jahre, sofern die Deckel abgekocht wurden.

* **Bezugsquellen:** Gelier-Xucker und Vanille erhalten Sie bei www.xucker.de