



Erdbeerkonfitüre

- 900 g Erdbeeren
- 2:1 Gelierzucker
- 20 g Zitronensaft
- Einmachgläser

1. Die Erdbeeren im Thermomix pürieren. 15 Sekunden/ Stufe 4.
2. Dann 500 g Gelierzucker zugeben und 20 g Zitronensaft
3. Jetzt nur noch 13 Minuten bei 100 Grad / Stufe 2 kochen.
4. Die Gläser schon einmal heiß ausspülen. Wenn die Erdbeerkonfitüre fertig ist, püriere ich sie nochmal kurz auf Stufe 7 für 10 Sekunden
5. Befüllen, Deckel drauf, fertig