

Erdbeer-Zitrone Konfitüre



1500 g reife Erdbeeren
2 unbehandelte Zitronen
500 g Gelierzucker 3:1
5-6 Marmeladengläser, je nach Größe der Gläser

Die Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden. Die Zitronen waschen und von der Schale feine Zesten abziehen, die Zitronen auspressen. Erdbeeren, Zitronenzesten und Saft in einen Topf geben, mit Gelierzucker vermischen und 30 min ziehen lassen.

Unter Rühren aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe mit einem kleinen Teller nicht vergessen. Die Konfitüre in mit klarem Wasser ausgespülte Gläser füllen und verschließen