



# Erdbeer-Holunder-Konfi

## Zutaten für 1.5kg

Erdbeeren   frisch	750 g
Holunderblütensirup	250 g
Kristallzucker	500 g
Pektin	25 g
Zitronensäure	10 g
Wasser	10 g



Menge:	1.5 kg
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	2 Jahre

## Zubereitung:

**1.** Wasche die frischen Erdbeeren, entferne die grünen Blätter und gib diese dann in einen grossen Kochtopf. Giesse den Holunderblütensirup dazu.

Info: Solltest Du einen intensiveren Holundergeschmack wollen, kannst Du den Anteil an Holunderblütensirup erhöhen und den Zuckeranteil reduzieren.

**2.** Mische den Zucker zusammen mit dem Pektin und gib diese Mischung zu den Erdbeeren in den Topf. Koche alles zusammen auf, bis die Erdbeeren weicher werden und fange dann an, diese gut zu pürieren.

Wir empfehlen Dir übrigens Kristallzucker, Pektin und Zitronensäure zu verwenden, anstatt handelsüblichen Gelierzucker, da dieser oft auch noch Palmöl und / oder Konservierungsstoffe enthält. Löse die Zitronensäure in dem Wasser auf und giesse sie dann in die pürierte Konfitüre. Koche diese Mischung dann noch mal auf und lasse sie für 4-5 Minuten köcheln, damit sie langsam eindickt. Bereite in der Zwischenzeit die Einmachgläser vor. Koche dafür Wasser auf und fülle die Einmachgläser bis zum Rand mit dem kochenden Wasser. Tunke die Deckel der Gläser auch in das heisse Wasser. Leere die Gläser dann wieder aus und befülle diese dann mit der fertigen Marmelade. Am besten nimmst Du dafür einen Trichter zu Hilfe.

Drehe die befüllten Gläser einmal auf den Kopf und lasse sie so ca. 5 Minuten stehen. Dadurch wird der Deckel auch noch mal sterilisiert.