


Erdbeer-Ingwer-Konfitüre

etwa 6 Gläser à 2 dl

 gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



Zutaten:

Zutaten:

1 kg Erdbeeren
75 g kandierter Ingwer
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für
Erdbeer Konfitüre

1 Zubereitung:

Erdbeeren waschen, putzen und fein schneiden. Ingwer fein hacken. Erdbeeren und Ingwer mit Gelierzucker für Erdbeerkonfitüre in einem grossen Kochtopf gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. **3 Min.** sprudelnd kochen. Kochgut evtl. abschäumen und sofort in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln verschliessen, umdrehen und etwa **5 Min.** auf den Deckeln stehen lassen.