



Menge 8 - 10 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

ERDBEER-GRAPEFRUIT-KONFITÜRE

Durch die herben Grapefruits bekommt diese Konfitüre eine besondere Note!



Zubereitung

1. Erdbeeren waschen, putzen und in Stücke schneiden. Grapefruit heiß abwaschen, abtrocknen und Schale fein abreiben. Dann schälen und filetieren. Beides pürieren und insgesamt 1 kg abwägen.
2. Fruchtpüree mit Grapefruitschale und Diamant Gelierzucker 1:1 in einem großen Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen.
3. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.
4. Konfitüre sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Zutaten

| | |
|-------|-----------------------------------|
| 600 g | Erdbeeren (geputzt gewogen) |
| 400 g | Bio-Grapefruits (geputzt gewogen) |
| 1 kg | Diamant Gelierzucker 1:1 |

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.