



Menge 8 - 10 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

ERDBEER-LAVENDEL-KONFITÜRE

Die Konfitüre erhält durch getrocknete Lavendelblüten einen herb-blumigen Geschmack – eine tolle Ergänzung zur fruchtigen Erdbeere!



Zutaten

1 kg	Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
4 EL	getrocknete Lavendelblüten
1 kg	Diamant Gelierzucker 1:1

Zubereitung

1. Erdbeeren waschen, putzen, pürieren und 1 kg abwiegen. Lavendelblüten auf zwei Teefilter verteilen und zubinden.
2. Erdbeeren mit Lavendelblüten 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. Am Ende der Kochzeit Lavendelblüten herausnehmen.
5. Konfitüre sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.
6. Tipp: Getrocknete Lavendelblüten gibt es zum Beispiel im Biomarkt.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.