

# Erdbeer-Basilikum-Konfitüre, aber hausgemacht

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 15
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 6m
- **Fertig in** 16m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '16', 'cook_time' : '6m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '15', 'yield' : '' });
```

Einfach, völlig Natur belassen, preiswert, mit unübertroffenem Geschmack

## Zutaten

- 600 g frische Erdbeeren, gewaschen, gezupft, halbiert
- 4 El Zitronensaft und etwas Abrieb
- 300 g Gelierzucker 1:2
- 20 g Basilikum-Blättchen in feinen Streifen

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Erdbeeren mit dem Gelierzucker, Zitronensaft und Abrieb mischen und mit dem Stabmixer pürieren.

### Schritt2

Etwa 4-5 min. sprudelnd kochen lassen, den aufsteigenden Schaum vorsichtig abschöpfen.

### Schritt3

Zurück ziehen und die Basilikumstreifen unter rühren.

### Schritt4

Die Gläser, besser Twist Off Gläser kurz in kochendem Wasser sterilisieren, auf den Kopf stellen.

### Schritt5

Die noch heiße Konfitüre einfüllen, verschließen, wieder auf den Kopf stellen, erkalten lassen.

**Rezeptart:** Konfitüren **Tags:** brotaufstrich, hausgemacht, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/erdbeer-basilikum-konfituere-aber-hausgemacht/>