

Erdbeer-Konfitüre mit Rosenwasser

- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });
```

Erdbeer-Konfitüre, hausgemacht, doch immer etwas Besonderes

Zutaten

- 1 kg Erdbeeren, geputzt, gewaschen, trocken abgelaufen
- 500 g Gelierzucker, 2:1
- 50 ml Rosenwasser aus der Drogerie
- Saft und abrieb 1 Zitrone
- Mark 1 Vanilleschote
- 1 Kardamomkapsel, angestoßen

Zubereitungsart

Schritt1

5 Gläser (200 ml) für 1 min. in kochendes Wasser geben, sterilisieren, auf den Kopf stellen.

Schritt2

Die Erdbeeren mit dem Stabmixer pürieren und völlig durch ein feines Küchensieb streichen / pressen.

Schritt3

Zitronensaft -Abrieb und Vanillemark zufügen, den Gelierzucker verrühren, wenigstens 30 min. aromatisieren, durchziehen lassen.

Schritt4

Den Kardamom und die Vanilleschote mit etwas Erdbeersaft auskochen, zu den Erdbeeren passieren, das Rosenwasser zufügen.

Schritt5

Nunmehr Alles ca. 4 min. rührend, sprudelnd kochen lassen.

Schritt6

Schritt7

Danach in abfüllen, verschließen, auf den Kopf gestellt auskühlen lassen.

Schritt8

Ist dann, kalt gelagert über Wochen haltbar.

Schritt9

.

Rezeptart: Konfitüren **Tags:** hausgemacht, rosenwasser

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/erdbeer-konfituere-mit-rosenwasser/>