

Erdbeer-Konfitüre mit Vanille und weißer Schokolade

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 15
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '15', 'yield' : '' });
```

Fruchtig, cremig, schmackig. Was für ein Aroma! Unbedingt ausprobieren?

Zutaten

- 1 kg frische geputzte, gewaschene, gut abgetropfte Erdbeeren
- 100 g weiße Schokolade, gehackt, geschmolzen
- Mark von 2 Vanilleschoten
- 500 g Gelierzucker 1:2
- 1 Prise Salz
- 20 ml Zitronensaft oder etwas mehr

Zubereitungsart

Schritt1

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

Schritt2

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

Schritt3

Vor Ende der Kochzeit geschmolzene Schokolade und das Vanillemark unterrühren.

Schritt4

Die Gläser, (besser Twist Off Gläser) kurz in kochendem Wasser sterilisieren, auf den Kopf stellen. Die noch heiße Konfitüre einfüllen, verschließen, wieder auf den Kopf stellen, erkalten lassen, nach 6-7 min. wieder umdrehen .

Rezeptart: Konfitüren **Tags:** brotaufstrich, hausgemacht, köstlich, saisonal, schnell gemacht, unproblematisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/erdbeer-konfituere-mit-vanille-und-weisser-schokolade/>