Erdbeer-Balsamico-Konfitüre

auch toll zu Käse

Zubereitung

1. Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Die Früchte in einen großen Topf geben und den Aceto balsamico und den Gelierzucker dazugeben.

2. Die Zutaten unter Rühren aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.

3. Für eine Gelierprobe nach Ende der Kochzeit einen Esslöffel der Fruchtzubereitung auf einen kalten Teller geben und kurz abkühlen lassen. Ist die Masse nicht fest genug, weitere 1-2 Minuten weiterkochen lassen. Ist die Zubereitung fest, kann die kochend heiße Konfitüre randvoll in saubere Gläser abgefüllt und fest zugeschraubt werden.

Zubereitungszeit: Kurz

Zutaten

Naturata Zutaten

500 g	Gelierzucker 2:1
85 ml	Aceto Balsamico di Modena IGP, PREMIUM

Weitere Zutaten

750 g Erdbeeren