Artikel vom 23.08.2023 · Ausgedruckt am 26.11.2026, 07:41 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/erdbeer-kokos-konfituere

Erdbeer-Kokos-Konfitüre



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für 7 Gläser à 200 ml):
750 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen),
200 ml Kokosmilch,
500 g Gelierzucker 2:1,
1 P Zitronensäure,
50 ml Kokoslikör.

Zubereitung:
Erdbeeren waschen, putzen, klein schneiden. Erdbeeren und Kokosmilch mit Gelierzucker und Zitronensäure in einem großen Topf gut verrühren. Alles unter Rühren zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren etwa 4 Minuten sprudelnd kochen. Wer die Konfitüre feiner mag, die Masse mit dem Pürierstab gut mixen. Den Likör unterrühren. Wenn sich Schaum gebildet hat, diesen abnehmen. Gelierprobe machen. Die Konfitüre in vorbereitete Gläser füllen und verschließen.

Tipp:
Wer die Marmelade noch exotischer machen möchte, gibt eine Handvoll Kokosraspeln hinzu.

Nadine Hörster