



Erdbeer-Basilikum Konfitüre bzw. Gelee

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 35
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '35', 'yield' : '' });
```

Hausgemacht, unverfälscht, mit ganzen Fruchtstücken, „köstlich“, das kann man nicht im Supermarkt kaufen.

Zutaten

- 600 g Erdbeeren. gewaschen, geputzt, in groben Würfeln
- 50 ml Zitronensaft und 1/2 Tl Abrieb
- 300 g Gelierzucker(2:1) mit verminderter Süßkraft
- Mark von 2 Vanilleschoten
- 1 Prise Salz
- 1 Töpfchen Basilikum-Blättchen, gezupft, in dünnen Streifen

Zubereitungsart

Schritt1

Die Erdbeer-Basilikum - Konfitüre:

Schritt2

Die vorbereiteten Erdbeeren mit dem Gelierzucker, 1 Prise Salz, Vanillemark samt Schoten, Zitronensaft und Abrieb mischen.

Schritt3

Ca. 2 Stunden Saft ziehen lassen.

Schritt4

Sprudelnd ca. 4 min. kochen lassen, den aufsteigenden Schaum ab nehmen. Zurückziehen, die Vanilleschoten wieder entfernen und die Basilikumstreifen unterheben.

Schritt5

Sofort in Konfitüre Gläser füllen, (Vorher in kochendem Wasser sterilisieren) verschließen; auf dem Kopf auskühlen lassen.

Schritt6

Soll es ein Erdbeer - Gelée sein, dann die Erdbeeren mit dem Stabmixer pürieren, den Gelierzucker, 1 Prise Salz, Vanillemark samt Schoten, Zitronensaft und Abrieb dazu geben und 1 - 2 min. kochen lassen.

Rezeptart: Gelées, Konfitüren **Tags:** basilikum, erdbeeren, gelee

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/erdbeer-basilikum-konfituere-bzw-gelee/>