



# 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/>