

## **Erdbeerkonfitüre ohne Gelierzucker**

1 kg Erdbeeren      1 kg Zucker    15 g Pektinpulver  
20 ml Zitronensaft

Die geputzten Erdbeeren mit 850 g Zucker vermischen und 2 Stunden ziehen lassen.  
150 g Zucker mit dem Pektin vermischen.

Die Erdbeeren in einem großen Topf heiß werden lassen. Bevor sie kochen, die Pektin-Zucker-Mischung einrühren und sorgfältig auflösen.

Aufkochen und 2 Minuten köcheln lassen, dann den Zitronensaft einrühren. Mischung wieder zum Kochen bringen und 1 Minute sprudelnd kochen.

Gelierprobe machen und, wenn die gelingt, die Konfitüre in saubere Schraubgläser füllen. Sonst noch kurz weiterkochen und wieder testen.

Abkühlen lassen und erst nach 24 Stunden im Kühlschrank probieren.

Erfahrungsgemäß liegt die optimale Gelierung von Erdbeeren mit dieser Pektin-Menge zwischen 4 und 5 Minuten Kochzeit.

Helmut Gote am 29. Mai 2026