



Erdbeere - Vanille - Konfitüre mit Mandel - Likör

★★★★

Marmelade & Konfitüre

Vorbereitungszeit: 2 Std., 30 Min. **Kochzeit:** 4 Min. **Gesamtzeit:** 2 Std., 34 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 6-7 Gläser á 230ml **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

1 ½ kg Erdbeeren

1 Vanilleschote(n)

3 EL Likör (Mandellikör)

500 g Gelierzucker (3:1)

ZUBEREITUNG

Erdbeeren putzen und klein würfeln. Vanilleschote längs einritzen, Mark herauskratzen. Vanilleschote und -mark mit Erdbeeren, Likör und Gelierzucker in einem Topf gut mischen und zugedeckt ca. 2 Stunden ziehen lassen.

Dann unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Vanilleschote entfernen, Konfitüre in heiß ausgespülte Twist-Off-Gläser füllen. Gläser fest verschließen und 5 Minuten auf den Deckel gewendet stehen lassen.