



Erdbeerbrotaufstrich mit Zitronenmelisse

mit Gelier Zucker 2plus1



Zubereitung

1. Die Erdbeeren und die Heidelbeeren waschen und gut abtropfen lassen. Die Erdbeeren putzen, dabei den grünen Stielansatz entfernen. Die Hälfte der Erdbeeren zusammen mit den Heidelbeeren und dem Zitronensaft pürieren, die andere Hälfte der Erdbeeren in ca. 1 cm kleine Würfel schneiden.
2. Die Zitronenmelisse waschen und trocken schütteln. Das Fruchtpüree mit den Erdbeerwürfeln, der Zitronenmelisse und dem Gelier Zucker 2plus1 in einen großen Kochtopf geben und alles gut vermischen. Zugedeckt mindestens 3 Stunden ziehen lassen.
3. Das Kochgut bei starker Hitze unter Rühren zum Kochen bringen, bis die gesamte Masse kräftig sprudelt. Jetzt beginnt die Kochzeit! 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei ständigiterrühren.
4. Den Topf vom Herd nehmen und die Zitronenmelisse entfernen. Heiß ausgespülte Gläser zügig mit der heißen Masse randvoll füllen und sofort mit Schraubdeckel verschließen.

Zutaten

Ergibt ca. 1200 ml

- 950 g Erdbeeren (unvorbereitet gewogen, ergibt ca. 920 g Fruchtfleisch)
- 50 g Heidelbeeren
- Saft von 1 Zitrone (= 40 ml = 2 EL)
- 4 Stängel Zitronenmelisse
- 500 g Südzucker Gelier Zucker 2plus1 (= 1 Päckchen)