

Erdbeer-Aperol-Konfitüre- Cookido®

Zutaten

- 500 g Erdbeeren
- 20 g Zitronensaft
- 40 g Aperol
- 250 g Gelierzucker 2:1
- 1 TL neutrales Pflanzenfett (Sonnenblumenöl oder Kokosfett),

Zubereitung

1. Erdbeeren in den Mixtopf geben, 8 Sek./Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Zitronensaft, Aperol, Gelierzucker und Pflanzenfett zugeben, 5 Sek./Stufe 4 verrühren, 10 Min./95°C/Stufe 2 kochen und Gelierprobe machen (siehe Tipp).
3. Konfitüre in 2 heiß ausgespülte Schraubgläser umfüllen und sofort verschließen. Gläser umdrehen und 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen, dann aufrecht stellen und abkühlen lassen. Servieren oder kühl und trocken aufbewahren.