


# Erdbeer-Pfefferminztee-Konfitüre

ca. 8 Gläser (je 200 ml)

 gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Zutaten:

200 ml Wasser  
2 Beutel Pfefferminztee  
900 g klein geschnittene Erdbeeren  
1 Pkg. Dr. Oetker Gelierzucker für  
Erdbeer Konfitüre

- 1 Wasser zum Kochen bringen, den Pfefferminztee damit aufgießen und nach Packungsanleitung ziehen lassen. Die Teebeutel entnehmen und ausdrücken.
- 2 Erdbeeren mit Tee und Gelierzucker verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen.

**Einkochzeit: ca. 3 Minuten**

- 3 Die heiße Konfitüre in Gläser füllen und verschließen.