

Erdbeer-Pfefferminztee-Konfitüre

etwa 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 (500 g)

- 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: etwa 3 Minuten

- 3 Die heiße Konfitüre in Gläser füllen und verschließen.