



Lavendel-Erdbeer-Gin Konfitüre

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

6 Glas Portionen

1 kg Erdbeeren 1 kg Gelierzucker 1:1
1 Limette 100 ml Lavendelsirup
6 cl Gin

Zubereitung

Zubereitung

1. Die Erdbeeren putzen, vierteln und pürieren.
2. Den Abrieb und den Saft der Limette zu den Erdbeeren geben. Alles mit dem Gelierzucker vermengen und ca. 1 Stunde zugedeckt ziehen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Einmachgläser heiß auswaschen und abtropfen lassen.
4. Zur Obst-Zuckermischung, Gin und Lavendelsirup hinzufügen. Unter Rühren langsam aufkochen lassen und dann bei mittlerer Hitze ca. 4 - 6 Minuten offen einkochen lassen.
5. Anschließend die Lavendelzweige entfernen.
6. Die Konfitüre in Gläser füllen und vollständig auskühlen lassen.