

RADIO SALÜ**101,7**Rezept von RADIO SALÜ Küchenchef Uwe
Zimmer

Strawberry-Oranges Jam

Zutaten für 4 Personen:	
500 g Erdbeeren	8 EL Balsamico Crema
1 Packung (1 kg) Gelierzucker 1:1	5-6 Orangen, davon 1 unbehandelt

Zubereitung von Strawberry-Oranges Jam

(Erdbeer-Orangen-Konfitüre)

Erdbeeren waschen, putzen und in Stücke schneiden.

Mit dem Gelierzucker vermengen.

Von einer unbehandelten Orange Orangenstreifen (Zesten) von der Schale abziehen.

Einen halben Liter Saft zu den Erdbeeren gießen, verrühren und unter Rühren aufkochen
3-4 Minuten sprudelnd kochen lassen.

- Orangenstreifen (Zesten) und 8 Esslöffel Balsamicocrema unterheben.

- Marmelade in die vorbereiteten Gläser füllen

- 5 Minuten auf den Deckel stellen, wieder umdrehen und auskühlen lassen.