


# Aardbeien - kruisbessenconfituur

ongeveer 8 potjes

 eenvoudig

 tot 20 Min.



## Ingrediënten:

### Voor de confituur:

2 pakken Dr. Oetker Gelfix  
Geleisuiker Aardbei  
1000 g kruisbessen  
750 g aardbeien  
20 ml water of witte wijn

## 1 Voor de bereiding:

Was en ontsteel de kruisbessen en verwijder de bloesems met een schaar. Was de aardbeien, laat goed uitlekken en snijd in tweeën of in vieren. Meng met de geleisuiker en laat 3 tot 4 uren staan.

- 2 Voeg het water of de witte wijn toe en breng alles onder voortdurend roeren aan de kook. Zodra de confituur goed kookt, laat nog 2 tot 3 minuten borrelend doorkoken. Giet onmiddellijk tot aan de rand in klaargemaakte potjes en sluit af.