

REZEPT FÜR BROMBEER-HOLUNDER-KONFITÜRE



BROMBEER-HOLUNDER-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 8 Gläser à 250 ml | 40 Min. | +
Abkühlzeit

Zutaten

- ca. 500 g Brombeeren
- ca. 500 g Holunderbeeren
- 1 Zitrone
- 1 kg SweetFamily Gelierzucker 1:1



1512

ZUBEREITUNG

212

Kcal

Pro 100 g

0.9

Gramm

Eiweiß

49.5

Gramm

Kohlenhydrate

0.4

Gramm

Fett

1. Brombeeren verlesen, waschen, abtropfen lassen. Holunderbeeren waschen, gut abtropfen lassen und von den Stielen abstreifen. 1 kg abwiegen und Beeren in einem hohen Topf grob zerdrücken. Zitrone auspressen.

2. Zitronensaft und Gelierzucker zu den Beeren geben. Unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Zubereitung 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit sie nicht ansetzt.

3. Eine [Gelierprobe](#) machen. Konfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen, gut verschließen und abkühlen lassen.