

REZEPT FÜR BROMBEER-KONFITÜRE MIT KOKOS



BROMBEER-KONFITÜRE MIT KOKOS

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 5 Gläser à 250 ml | 30 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 1 kg Brombeeren
- 1 Zitrone
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1
- 2 EL Kokossirup



1710

ZUBEREITUNG

1. Brombeeren verlesen, waschen, abtropfen lassen und pürieren. Zitrone auspressen.
2. Brombeerpüree, Zitronensaft und Gelierzucker in einem hohen Topf mischen und unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Zubereitung 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit sie nicht ansetzt.
3. Eine [Gelierprobe](#) machen. Kokossirup zugeben und Konfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Gut verschließen und abkühlen lassen.