

REZEPT FÜR HEIDELBEER-KONFITÜRE



HEIDELBEER-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 6 Gläser à 250 ml | 30 Min. | +
Abkühlzeit

Zutaten

- ca. 1 kg Heidelbeeren
- Saft von 1 Zitrone
- 500 g Gelierzucker 2:1



1701

ZUBEREITUNG

154

Kcal

Pro 100 g ca.

0.5

Gramm

Eiweiß

35.6

Gramm

Kohlenhydrate

0.4

Gramm

Fett

1. Heidelbeeren verlesen, waschen, abtropfen lassen, 1 kg abwiegen und in einem hohen Topf leicht zerdrücken.
2. Zitronensaft und Gelierzucker unter die Heidelbeeren mischen und unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit die Fruchtzubereitung nicht ansetzt.
3. Eine [Gelierprobe](#) machen. Konfitüre in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und gut verschließen. Abkühlen lassen.

Tipp:

Um den Fruchtgeschmack zu intensivieren, könnt ihr kurz vor dem Abfüllen 4 cl Rum zur Konfitüre geben.