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

1648

ZUBEREITUNG

154 Kcal	0.5 Gramm	35.6 Gramm	0.4 Gramm
Pro 100 g ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	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.