

# Rezept für Erdbeer-Brombeer-Konfitüre mit Vanille



## Zutaten

für 6 Gläser à 250 ml: | Zubereitung 40 Min. | Schwierigkeit Einfach | 291 kcal pro Portion

600 g Erdbeeren  
400 g Brombeeren  
1 kg SweetFamily Bio Gelierzucker 1:1  
2 Vanilleschoten

## Zubereitung

1. Erdbeeren kurz waschen, abtropfen lassen, putzen und klein schneiden. Brombeeren waschen, trocken tupfen, größere Beeren halbieren. Vorbereitete Beeren mit Bio-Gelierzucker in einem hohen Topf verrühren und 2-3 Stunden zugedeckt Saft ziehen lassen.
2. Vanilleschoten längs einritzen und Mark herauskratzen.
3. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Wenn dabei Schaum entsteht, diesen entfernen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Eine Gelierprobe machen.
4. Vanillemark zufügen und Konfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Verschließen und abkühlen lassen.