

REZEPT FÜR STACHELBEERKONFITÜRE MIT ZIMT



STACHELBEERKONFITÜRE MIT ZIMT

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 6-7 Gläser à ca. 250 ml | 40 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 1 kg Stachelbeeren
- 1 kg SweetFamily Gelierzucker 1:1
- 2 Zimtstangen



4147

ZUBEREITUNG

280

Kcal

Pro 100 ml

1

Gramm

Eiweiß

68

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

1. Stachelbeeren putzen, waschen und mit einigen EL Wasser ca. 3 Minuten garen, bis sie weich werden. Etwas abkühlen lassen und grob pürieren.
2. Stachelbeeren, Gelierzucker und grob zerbrochene Zimtstangen in einem hohen Topf mischen und unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Dann 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Bei Bedarf entstehenden Schaum entfernen. Eine [Gelierprobe](#) machen.
3. Heiße [Konfitüre](#) sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen, dabei darauf achten, dass die Zimtstücke gleichmäßig auf die Gläser verteilt werden. Gläser verschließen und abkühlen lassen.