# REZEPT FÜR BIO-FRÜCHTE-MIX-MARMELADE

## BIO-FRÜCHTE-MIX-MARMELADE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

**für 4 Gläser à ca. 250 ml | 30 Min. | + Abkühlzeit**

### Zutaten

- 1 kg gemischte Gartenfrüchte (z. B. Erdbeeren, Kirschen, Him-, Brom-, Blaubeeren nach Belieben)
- 3-4 Stiele Kräuter aus dem Garten (z. B. Minze, Zitronenmelisse, Basilikum)
- 500 g SweetFamily Bio-Gelierzucker 2:1

7381

## ZUBEREITUNG

| 251 | 1 | 59 | 0 |
|---|---|---|---|
| Kcal | Gramm | Gramm | Gramm |
| 100 ml | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett |

1. Für den Früchtemix reife Früchte aus eigenem Anbau verlesen, putzen und waschen. Erdbeeren je nach Größe halbieren oder vierteln. Kirschen entsteinen.

2. Kräuter waschen, trocken tupfen und Blätter vom Stiel zupfen.

3. Früchte mit Gelierzucker in einem hohen Topf verrühren und unter gelegentlichem Rühren aufkochen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Kurz vor Ende der Kochzeit Kräuter zufügen. Eine Gelierprobe machen.

4. Heiße Konfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Gläser verschließen und abkühlen lassen.

**Tipp:**

Wenn für die Konfitüre vor allem pektinarme Früchte wie Erdbeeren und Kirschen verwendet werden, verrühre zusätzlich den Saft von 1 Zitrone mit Früchten und Gelierzucker, damit die Konfitüre gut geliert.

Zum Video