

# ERDBEER-BROMBEER-KONFITÜRE MIT VANILLE



## ERDBEER-BROMBEER-KONFITÜRE MIT VANILLE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 6 Gläser à 250 ml: | 40 Min. | + Abkühlzeit

### Zutaten

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



### ZUBEREITUNG

291

Kcal

100 ml

1

Gramm

Eiweiß

70

Gramm

Kohlenhydrate

1. [Erdbeeren](#) kurz waschen, abtropfen lassen, putzen und klein schneiden. [Brombeeren](#) waschen, trocken tupfen, größere Beeren halbieren. Vorbereitete Beeren mit 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, dabeiiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Eine [Gelierprobe](#) machen.

4. Vanillemark zufügen und [Konfitüre](#) sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Verschließen und abkühlen lassen.

**Obst:** Brombeer, Erdbeer