

REZEPT FÜR HEIDELBEER-JOHANNISBEER-KONFITÜRE MIT SCHUSS



HEIDELBEER-JOHANNISBEER-KONFITÜRE MIT SCHUSS

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 9 Gläser à ca. 200 ml | 30 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 500 g rote oder schwarze Johannisbeeren
- 500 g Heidelbeeren
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1
- 1 EL Zitronensaft
- 2 cl Himbeergeist



1369

ZUBEREITUNG

127

Kcal

pro 100 g ca.

0.7

Gramm

Eiweiß

28

Gramm

Kohlenhydrate

0.3

Gramm

Fett

1. [Beeren](#) waschen und gut abtropfen lassen. Johannisbeeren von den Rispen streifen.
2. Beeren mit Gelierzucker und Zitronensaft in einem hohen Kochtopf mischen. Unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Dann 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabeiiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Kurz vor Ende der Kochzeit Himbeergeist zufügen.
3. Eine [Gelierprobe](#) machen und Konfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Verschließen und abkühlen lassen.