

HEIDELBEER-KONFITÜRE



HEIDELBEER-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 6 Gläser à 250 ml | 30 Min.

Zutaten

- 1 kg Heidelbeeren
- 1 Zitrone
- 500 g Gelierzucker 2:1



ZUBEREITUNG

154

Kcal

100 g

0.5

Gramm

Eiweiß

35.6

Gramm

Kohlenhydrate

0.4

Gramm

Fett

1. Die Heidelbeeren verlesen, waschen, abtropfen lassen, abwiegen und leicht zerdrücken. Die Zitrone auspressen.

2. Den Heidelbeerbrei mit dem Zitronensaft und SweetFamily Gelierzucker 2:1 vermischen. Die Frucht-Zucker-Masse unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit die Fruchtzubereitung nicht ansetzt.

3. Die Konfitüre nach erfolgreicher Gelierprobe sofort in die vorbereiteten Gläser füllen und gut verschließen.

Tipp:

Um den Fruchtgeschmack zu intensivieren, können Sie kurz vor dem Abfüllen 4 cl Rum zur Konfitüre dazugeben.

Obst: Heidelbeer, Zitrone