

REZEPT FÜR STACHELBEERKONFITÜRE MIT ZIMT | SWEETFAMILY



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

ZUBEREITUNG

280

Kcal

Pro 100 ml

1

Gramm

Eiweiß

68

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

Stachelbeeren vorbereiten und pürieren:

1. Stachelbeeren putzen, waschen und mit einigen EL Wasser ca. 3 Minuten garen, bis sie weich werden. Etwas abkühlen lassen und grob pürieren.

Konfitüre kochen:

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.

Konfitüre abfüllen und auskühlen lassen:

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.