

STACHELBEERKONFITÜRE MIT ZIMT



STACHELBEERKONFITÜRE MIT ZIMT

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 6-7 Gläser à ca. 250 ml: | 30 Min.

Zutaten

- 1 kg Stachelbeeren
- 1 kg SweetFamily Gelierzucker 1:1
- 2 Zimtstangen



ZUBEREITUNG

280

Kcal

100 ml

1

Gramm

Eiweiß

68

Gramm

Kohlenhydrate

1. Stachelbeeren putzen, waschen und ca. 3 Minuten garen, bis sie weich werden. Etwas abkühlen lassen und grob pürieren.
2. Stachelbeeren, Gelierzucker und grob zerbrochene Zimtstangen in einem hohen Topf verrühren und unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Dann 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabeiiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Bei Bedarf entstehenden Schaum entfernen. Eine [Gelierprobe](#) machen.
3. Heiße [Konfitüre](#) sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Gläser verschließen und abkühlen lassen. An einem kühlen, dunklen Ort aufbewahren.

Obst: Stachelbeer