

# Beeren-Konfitüre

Eine extra fruchtige Marmelade mit Beeren für ein sommerliches Frühstück.

etwa 60 Portionen



gelingt leicht



bis 40 Minuten



## Zutaten:

Für etwa 8 Gläser je 200 ml:

### Zutaten:

400 g Himbeeren (vorbereitet gewogen)  
300 g Brombeeren (vorbereitet gewogen)  
150 g Heidelbeeren (Blaubeeren, vorbereitet gewogen)  
150 g rote Johannisbeeren (vorbereitet gewogen)  
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Extra 2:1

Wie kochen ich eine einfache Beeren-Konfitüre?:

## 1 Früchte vorbereiten:

Himbeeren und Brombeeren verlesen, 400 g Himbeeren, 300 g Brombeeren abwiegen. Heidelbeeren verlesen, waschen und 150 g abwiegen. Johannisbeeren waschen, Beeren von den Rispen streifen und 150 g abwiegen.  
Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

## 2 Marmelade kochen:

Beeren mit Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**.  
**Gelierprobe durchführen:** 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben und erkalten lassen. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen und erneut eine Probe machen. Bei süßen Früchten hilft es 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure unterzurühren.



**3 Marmelade in Gläser füllen:**

Marmelade bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in Gläser füllen. Mit Deckeln verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstelle von frischen Beeren kann eine tiefgekühlte Beerenmischung verwendet werden. Beeren dann tiefgefroren abwägen, auftauen lassen und den entstehenden Saft mitverwenden.

