

Beeren-Konfitüre

Eine extra fruchtige Marmelade mit Beeren für ein sommerliches Frühstück

etwa 8 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

— bis 40 Minuten



Zutaten:

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 abwiegen, auftauen lassen und den entstehenden Saft mitverwenden.

