

# Beerenkonfitüre pur und kreativ

Fruchtige Ideen für eine Beerenmarmelade

etwa 7 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

— bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

1000 g gemischtes Beerenobst (vorbereitet gewogen), z. B. Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren  
1 unbehandelte Limette  
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für Beerenkonfitüre & Gelee

## 1 Vorbereiten:

Beeren verlesen, evtl. waschen, putzen, je nach Obst evtl. fein schneiden und 1000 g abwägen. Limette heiß waschen, trockenreiben, **dünn** schälen und die Schale in sehr feine Streifen schneiden.

## 2 Zubereiten:

Obst, Limettenschale mit Gelierzucker für Beerenkonfitüre & Gelee in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

## Zutaten nach Lust und Laune

Für eine **Beeren-Schokoladen-Chili-Konfitüre** vorbereitetes Beerenobst pürieren. 100 g Vollmilchschokolade grob hacken. Konfitüre nach Packungsanleitung kochen. Unter die heiße Fruchtmasse die Schokolade und 2 Msp. Chiliflocken rühren.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

Für ein **cremiges Beeren-"Curd"** vorbereitetes Beerenobst pürieren und durch ein Sieb passieren. Die Konfitüre nach Anleitung zubereiten. Unter die noch heiße Konfitüre 50 g weiche Butter, 100 g Schlagsahne und 1/2 TL gemahlene Zimt rühren. Nochmals kurz unter Rühren aufkochen. Beeren-"Curd" im Kühlschrank lagern.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Anstelle von frischen Früchten können Sie auch gemischtes tiefgekühltes Beerenobst verwenden. Dieses vor der Verarbeitung auftauen lassen.
- Um die Haltbarkeit zu verlängern, können Sie das Beeren-"Curd" einfrieren.

