

# Blaubeer-Himbeer-Konfitüre

Blaubeeren und Himbeeren passen so toll zusammen und fangen den Beersommer ein. Und nach Wunsch gibt Zimt den gewissen Kick.

etwa 5 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht



bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

500 g Heidelbeeren (Blaubeeren, vorbereitet gewogen)  
500 g Himbeeren (vorbereitet gewogen)  
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Extra 2:1  
500 g Zucker (weißer, brauner, Rohr- oder Fruchtzucker)

## 1 Beeren vorbereiten:

Blaubeeren verlesen, waschen und 500 g abwiegen. Himbeeren verlesen und 500 g abwiegen. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

## 2 Konfitüre kochen:

1 Beutel Gelfix mit dem gewünschten Zucker vormischen und dann mit den Früchten 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. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen oder bei süßen Früchten 1 Pck. Dr Oetker Zitronensäure unterrühren.

## 3 Marmelade in Gläser füllen:

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



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Anstelle von frischen Früchten können auch tiefgekühlte Früchte verwendet werden. Früchte einfach tiefgekühlt abwiegen, auftauen lassen, grob pürieren und den entstehenden Saft bei der Zubereitung mitkochen.
- Für eine kalorienreduzierte Blaubeer-Himbeer-Konfitüre, kann dieses Rezept super mit dem Gelierzucker mit Süßungsmitteln aus Stevia (statt Gelfix und Zucker) zubereitet werden.
- Für eine besondere Geschmacksnote 1/2 -1 TL gemahlene Zimt zu der Fruchtmasse geben.

