

Brombeer-Himbeer-Konfitüre

Eine fruchtige Marmelade für das tägliche Frühstück

etwa 6 Gläser (je 200 ml)

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

500 g Brombeeren (vorbereitet gewogen)

500 g Himbeeren (vorbereitet gewogen)

1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma

1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für
Beerenkonfitüre & Gelee

1 Vorbereiten:

Brombeeren und Himbeeren verlesen. Jeweils 500 g abwiegen.

2 Zubereiten:

Früchte und Finesse mit Gelierzucker 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.

1 Portion = 25 g