

Brombeer-Kirsch-Konfitüre

Eine fruchtige Marmelade mit Weinnote.

etwa 6 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

___ bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

500 g Brombeeren (vorbereitet
gewogen)
500 g Sauerkirschen (vorbereitet
gewogen)
50 ml Portwein
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker
Extra 2:1

1 Vorbereiten:

Brombeeren verlesen und 500 g abwiegen. Sauerkirschen entsteinen, 500 g abwiegen und grob pürieren.

2 Zubereiten:

Früchte mit Extra Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Portwein unterrühren. 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.

Variante Beeren-Konfitüre:

Wunderbar schmeckt auch die Kombination von Brom- und Himbeeren. Ersetzen Sie einfach die Sauerkirschen durch Himbeeren.

Variante mit Rosmarin:

Aromatisch ist die Zubereitung mit Rosmarin. Rühren Sie nach dem Kochen anstatt des Portweins 1 EL fein gehackten Rosmarin unter die Früchte.