

Brombeer-Konfitüre mit braunem Zucker

Eine Marmelade mit Brombeeren und braunem Zucker

etwa 8 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

— bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1000 g Brombeeren (vorbereitet gewogen)

1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure

1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Extra

500 g brauner Zucker

1 Vorbereiten:

Brombeeren verlesen und 1000 g abwiegen.

2 Zubereiten:

Brombeeren und Zitronensäure in einen großen Kochtopf geben. 1 Btl. Gelfix Extra mit Zucker mischen, mit der Fruchtmasse verrühren und **unter Rühren** zum Kochen bringen. 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.

Tipps aus der Versuchsküche

- **Gelierprobe:** Vor dem Abfüllen 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen.