

Brombeer-Konfitüre mit Koriander

Eine Marmelade aus Brombeeren mit Koriandernote

etwa 6 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

750 g passierte Brombeeren (von etwa 1,3 kg Brombeeren)
250 g Äpfel (vorbereitet gewogen)
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für Beerenkonfitüre & Gelee
etwa 1 EL gemahlener Koriander

1 Vorbereiten:

Brombeeren verlesen, durch ein Sieb passieren und 750 g abwiegen. Äpfel schälen, fein schneiden und 250 g abwiegen.

2 Zubereiten:

Früchte 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, mit Koriander abschmecken und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen. **Hinweis:** Die Haltbarkeit wird durch die Zugabe von Koriander verkürzt.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Konfitüre auch mit 1 Pck. Dr. Oetker Extra Gelierzucker zubereiten.