

Brombeer-Konfitüre mit Walnüssen

Eine knusprige Marmelade mit Brombeeren und Nüssen

etwa 8 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

800 g passierte Brombeeren von
etwa 1300 g Früchten
100 g Walnüsse
100 ml Sherry
1 Pck. Dr. Oetker Extra
Gelierzucker

1 Vorbereiten:

Brombeeren verlesen, durch ein Sieb passieren und 800 g abwiegen.
100 g Walnüsse abwiegen und hacken.

2 Zubereiten:

Früchte, gehackte Walnüsse und Sherry mit Extra 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. **Hinweis:** Die Haltbarkeit wird durch die Zugabe von
Walnüssen verkürzt.

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 oder bei
süßen Früchten **1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure** unterrühren.