

# Johannisbeer-Blaubeer-Konfitüre

Eine fruchtige Marmelade mit Heidelbeeren und Johannisbeeren

etwa 6 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

— bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

600 g rote oder schwarze  
Johannisbeeren (vorbereitet  
gewogen)  
400 g Heidelbeeren (Blaubeeren,  
vorbereitet gewogen)  
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für  
Beerenkonfitüre

Wie koche ich eine leckere  
Johannisbeermarmelade mit Blaubeeren?:

## 1 Früchte vorbereiten:

Johannisbeeren waschen, Beeren von den Rispen streifen und 600 g abwiegen. Blaubeeren verlesen, waschen und 400 g abwiegen. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

## 2 Marmelade kochen:

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

**Gelierprobe durchführen:** 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben und erkalten lassen. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen und erneut eine Probe machen. Bei süßen Früchten hilft es 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure unterzurühren.



**3 Marmelade in Gläser füllen:**

Marmelade bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in Gläser füllen.  
Mit Deckeln verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den  
Deckeln stehen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- 100 g Johannisbeeren durch 100 ml Johannisbeerlikör (Cassis) ersetzen.

