

Samtige Beerenkonfitüre mit Likör

Eine cremige Marmelade mit Beerenobst und Sahnelikör.

etwa 6 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

900 g passiertes Beerenobst (von etwa 1,5 kg gemischten, frischen oder tiefgekühlten Beeren)

125 ml Whiskey-Sahne-Likör, z. B. Baileys®

1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für Beerenkonfitüre

1 Vorbereiten:

Beeren putzen, waschen und verlesen oder tiefgekühltes Beerenobst auftauen lassen. Obst durch ein Sieb passieren und 900 g abwiegen.

2 Zubereiten:

Fruchtpüree mit Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Whiskey-Sahne-Likör unterrühren und nochmal kurz aufkochen. 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 oder bei süßen Früchten **1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure** unterrühren.