

Samtige Beerenkonfitüre

Ein cremiger Fruchtaufstrich mit Beeren zum Frühstück

etwa 56



etwas Übung erforderlich

___ bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 300 g passierte Heidelbeeren (Blaubeeren) (von etwa 600 g)
- 300 g passierte Himbeeren (von etwa 600 g)
- 300 g passierte Brombeeren (von etwa 600 g)
- 1 TL gemahlener Zimt
- 1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für Beerenkonfitüre & Gelee

1 Vorbereiten:

Heidelbeeren verlesen, waschen und durch ein Sieb passieren. Himbeeren und Brombeeren verlesen und durch ein Sieb passieren. Jeweils 300 g passierte Beeren abwiegen.

2 Zubereiten:

Fruchtpürees und Zimt mit Gelierzucker für Beeren Konfitüre in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 3 Min. sprudelnd kochen. Kochgut evtl. abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf dem Deckel stehen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für eine Gelierprobe geben Sie 1-2 TL der heißen Fruchtmasse auf einen gekühlten Teller. Wird die Gelierprobe dicklich bzw. fest, so bekommt auch der Rest Ihrer Konfitüre genügend Festigkeit in den Gläsern. Wünschen Sie eine stärkere Festigkeit, rühren Sie 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure unter die heiße Fruchtmasse und machen noch eine zweite Gelierprobe, ehe Sie die Konfitüre einfüllen.