

# Samtige Brombeer-Stachelbeer- Konfitüre

Eine fruchtige Marmelade mit feiner Zimtnote.

etwa 5 Gläser (je 200 ml)



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

- 500 g passierte Brombeeren (von etwa 800 g Brombeeren)
- 500 g passierte Stachelbeeren (von etwa 1000 g Stachelbeeren)
- 1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für Beerenkonfitüre
- 1 TL gemahlener Zimt

## 1 Vorbereiten:

Brombeeren verlesen, pürieren, durch ein Sieb streichen und 500 g abwiegen. Stachelbeeren waschen, putzen, pürieren, durch ein Sieb streichen und 500 g abwiegen.

## 2 Zubereiten:

Fruchtpüree mit Gelierzucker und Zimt 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.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Konfitüre auch mit tiefgekühlten Brombeeren und Stachelbeeren zubereiten. Diese vorher auftauen.