

Samtige Heidelbeer-Johannisbeer-Konfitüre

Eine leckere Beeren-Marmelade ohne Kerne aus passierten Blaubeeren und Johannisbeeren.

etwa 7 Gläser (je 200 ml)

   gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

600 g passierte Heidelbeeren (Blaubeeren) (von etwa 900 g frischen oder tiefgekühlten Beeren)
600 g passierte rote Johannisbeeren (von etwa 1100 g frischen oder tiefgekühlten Beeren)
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für Beerenkonfitüre

Wie koche ich eine Heidelbeer-Johannisbeer-Marmelade ohne Kerne?:

1 Früchte vorbereiten:

Heidelbeeren waschen und pürieren oder tiefgekühlte Beeren auftauen lassen. Johannisbeeren waschen, von den Rispen streifen und pürieren oder tiefgekühlte Beeren auftauen lassen. Beeren durch ein Sieb passieren und 1200 g abwiegen.
Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

2 Marmelade kochen:

Beerenpüree 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. 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:

Heidelbeer-Johannisbeer-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

- Die Konfitüre mit Vanille verfeinern: das Mark einer Dr. Oetker Bourbon Vanilleschote auskratzen und mit der Schote vor der Kochzeit zu den Früchten geben. Die Schote, vor dem Abfüllen in die Gläser, herausnehmen.

