

# Stachelbeer-Tonic-Konfitüre

Eine Marmelade mit Tonic Water und Zitronenmelisse

etwa 11 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

\_\_\_ bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

750 g Stachelbeeren (vorbereitet gewogen)  
400 ml Tonic Water (Limonade)  
1 Bund Zitronenmelisse  
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Classic  
1 kg Zucker  
50 ml Gin

## 1 Vorbereiten:

Stachelbeeren waschen, putzen, halbieren und 750 g abwiegen. 400 ml Tonic Water abmessen. Zitronenmelisse waschen, trocken tupfen und fein schneiden.

## 2 Zubereiten:

Stachelbeeren und Tonic Water in einen Kochtopf geben. **Erst** 1 Btl. Gelfix Classic mit 2 EL des Zuckers mischen, mit der Fruchtmasse verrühren und **unter Rühren** zum Kochen bringen. Sobald die Fruchtmasse bei **sprudelnd kocht, restlichen Zucker** und Zitronenmelisse zufügen. Unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen. Jetzt Gin unterrühren und dann 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.