

Samtige Brombeer- Heidelbeer-Konfitüre

Für ca. 8-10 Gläser à 200 ml

SOEHNLE



Zutaten

Ca. 1,2 kg Brombeeren
(vorbereitet gewogen)
Ca. 400 g Heidelbeeren
(vorbereitet gewogen)
1 kg Diamant
Gelierzucker 1:1

Zubereitung

1. Beeren waschen, putzen und pürieren. Durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen.
2. 1 kg Fruchtpüree abwiegen, mit Diamant Gelierzucker 1:1 in einem großen Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen.
3. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.
4. Konfitüre sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

