

Drei-Beeren-Konfitüre

Sonstige Gerichte » Marmeladen » Erdbeer-Konfitüre

Zutaten (6 Gläser)

- » 300g Johannisbeeren
- » 350g Erdbeeren
- » 1 EL Zitronensaft
- » 300g Himbeeren
- » 1,25kg Zucker
- » 1/2 Flasche Gelierhilfe (flüssig)

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Johannisbeeren waschen, Beeren von den Rispen streifen. Erdbeeren waschen, Blütenstiele abzupfen. Himbeeren verlesen. Johannisbeeren, 100g Erdbeeren und 150g Himbeeren pürieren. Übrige Erdbeeren je nach Größe halbieren oder vierteln.

2. Fruchtmus, Zucker und Zitronensaft mischen, aufkochen, dann 15min kochen lassen. Die flüssige Gelierhilfe unterrühren. Restliche Himbeeren und Erdbeeren untermischen. Erneut aufkochen und 10sek. kochen lassen. Den Schaum abheben, die heiße Konfitüre sofort in saubere Twist-off-Gläser füllen. Gläser verschließen und 5min auf den Kopf stellen.

Tipp: Statt Zitronensaft 1EL Zitronensäurepulver aus der Apotheke verwenden.

Nährwerte: 891kcal pro Glas

angelegt am: 13.03.2005

Rezept-Nr: 1663

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke