



Menge 8 - 10 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

ERDBEER-HEIDELBEER-KONFITÜRE MIT ZITRONENMELISSE

Beerig, fruchtig, frisch – dank Zitronenmelisse bekommt die feine Konfitüre aus Erdbeeren und Heidelbeeren den besonderen Kick.



Zutaten

600 g	Erdbeeren (geputzt gewogen)
400 g	Heidelbeeren (vorbereitet gewogen)
1 kg	Diamant Gelierzucker 1:1
8 Zweige	Zitronenmelisse

Zubereitung

1. Erdbeeren und Heidelbeeren waschen, putzen und pürieren.
2. Insgesamt 1 kg Fruchtpüree abwiegen und mit Diamant Gelierzucker 1:1 in einem großen Topf mischen. Zitronenmelisse kurz abspülen und dazugeben.
3. Unter Rühren zum Kochen bringen und bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.
4. Am Ende der Kochzeit Zitronenmelisse herausnehmen.
5. Konfitüre sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.
6. Tipps: - Nach Geschmack am Ende der Kochzeit 1-2 Schnapsgläser Cognac unterrühren. - Wer eine kernfreie Konfitüre bevorzugt, streicht das Obstpüree vor dem Kochen durch ein Sieb. Für 1 kg kernfreies Obstpüree werden ca. 700 g vorbereitete Erdbeeren und ca. 550 g vorbereitete Heidelbeeren benötigt.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.