



Menge 8 - 10 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

ERDBEER-HIMBEER-KONFITÜRE

Die beerigen Stars des Sommers, vereint in einer köstlichen Konfitüre!



Zubereitung

- 1.** Erdbeeren waschen, putzen und in Stücke schneiden. Himbeeren verlesen, möglichst nicht waschen. Mit Diamant Gelierzucker 1:1 mischen und 3-4 Stunden durchziehen lassen.
- 2.** Unter Rühren zum Kochen bringen. Bei starker Hitze 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.
- 3.** Konfitüre sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.
- 4.** Tipp: Statt frischer Himbeeren können auch ideal tiefgefrorene verwendet werden. Diese vor der Zubereitung auftauen lassen und mit Auftauwasser verwenden.

Zutaten

750 g	Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
250 g	Himbeeren
1 kg	Diamant Gelierzucker 1:1

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.