



Menge 8 - 10 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 20 Minuten



Schwierigkeit leicht

HIMBEER-HEIDELBEER-KONFITÜRE MIT THYMIAN

Heidelbeeren und Himbeeren verbinden sich in dieser Konfitüre zu einem beerigen Vergnügen. Thymian verleiht die besondere Note und rundet den Aufstrich perfekt ab.



Zubereitung

1. Beeren waschen, verlesen und pürieren. Thymian waschen und trocken schütteln.
2. 1 kg Beerenpüree mit Thymianzweigen und 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. Am Ende der Kochzeit Thymian entfernen.
5. Konfitüre sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Zutaten

500 g	Himbeeren (vorbereitet gewogen)
500 g	Heidelbeeren (vorbereitet gewogen)
4-5 Zweige	Thymian
1 kg	Diamant Gelierzucker 1:1

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.