



Menge 8 - 10 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

SAMTIGE BROMBEER-HEIDELBEER-KONFITÜRE

Konfitüre aus Brombeeren und Heidelbeeren – ganz ohne lästige Kerne!



Zubereitung

- 1.** Brombeeren waschen, putzen und pürieren. Durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen. Heidelbeeren waschen, putzen und pürieren. Ebenfalls durch ein Sieb streichen.
- 2.** Insgesamt 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.

Zutaten

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

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.