



Menge 8 - 10 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

WEISSDORN-HOLUNDER-KONFITÜRE

Weißdorn und Holunder ergänzen sich zu einer leckeren, leicht herben Konfitüre.



Zubereitung

1. Weißdornbeeren waschen, mit wenig Wasser bedeckt ca. 30 Minuten weich kochen und durch ein Sieb streichen. Abkühlen lassen.
2. 500 g Weißdornmark abwiegen, mit Holundersaft und Diamant Gelierzucker 1:1 in einem großen Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen.
3. Bei starker Hitze unter Rühren 2 Minuten sprudelnd kochen lassen.
4. Konfitüre sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Zutaten

1 kg	Weißdornbeeren
500 ml	Holundersaft
1 kg	Diamant Gelierzucker 1:1

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.