



Heidelbeer - Apfel - Konfitüre mit Zimt

★★★★

Marmelade & Konfitüre

Vorbereitungszeit: 12 Std., 40 Min. **Kochzeit:** 4 Min. **Gesamtzeit:** 12 Std., 44 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

500 g Heidelbeeren
500 g Äpfel, säuerliche
1 kg Gelierzucker, 1:1
1 Zitrone(n), den Saft
1 TL Zimt

NÄHRWERT

Calories: 2211 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Heidelbeeren waschen und verlesen. Äpfel schälen, vierteln und würfeln. Früchte mit dem Zucker vermischen, über Nacht abgedeckt ziehen lassen. Am nächsten Tag Saft einer Zitrone und 1 TL Zimt einfügen. Unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe machen. Topf vom Herd nehmen und sofort in Gläser füllen und verschließen!