



Himbeer - Johannisbeer - Konfitüre

★★★★★

Marmelade & Konfitüre

Vorbereitungszeit: 25 Min. **Kochzeit:** 3 Min. **Gesamtzeit:** 28 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 4 Twist-Off-Gläser **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

500 g Himbeeren

500 g Johannisbeeren

1 Vanilleschote(n)

500 g Gelierzucker (2:1)

NÄHRWERT

Calories: 1203 kcal

Serving Size: 1

nehmen.

Sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Twist-Off-Deckeln verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen.

ZUBEREITUNG

Beeren waschen, abtropfen lassen und entstielen (es können natürlich auch tiefgefrorene Früchte verwendet werden).

Früchte in einen Kochtopf geben. Das Innere der Vanilleschote (wer mag, kann auch noch mehr Vanille hinzufügen) dazugeben und das Ganze mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Gelierzucker zugeben und unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen, mindestens 3 Minuten unter ständigem Rühren sprudelnd kochen. Anschließend von der Kochstelle