

Sommerzeit! Rezept/Foto: Diamant Zucker
ESSEN & TRINKEN *live*Magazin Juli-August 2016

Johannis-Stachelbeer-Konfitüre

Für ca. 3-4 Gläser à 200 g

Zutaten:

250 g Stachelbeeren (vorbereitet gewogen),
250 g rote Johannisbeeren (vorbereitet gewogen),
500 g Diamant Gelier-Rohrzucker

Zubereitung:

Beeren waschen, putzen, pürieren und insgesamt 500 g abwiegen. Mit Diamant Gelier-Rohrzucker in einem großen Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Konfitüre sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Tipp:

Für eine Konfitüre ohne Kernchen die Beeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Anschließend 500 g Beeren abwiegen. In dem Fall werden insgesamt ca. 800 g Beeren benötigt.



Rezept/Foto: Diamant Zucker