



ZWETSCHGEN-HEIDELBEER-KONFITÜRE

Zutaten (4 Gläser à 200 ml)

800 g Zwetschgen
200 g Heidelbeeren
1 Zitrone
500 g Gelierzucker (1:1)
3 EL Rum

Zubereitung

1. Zwetschgen waschen, entsteinen und in kleine Würfel schneiden. Heidelbeeren waschen und gut abtropfen lassen.
2. Beide Früchte in einen halbhohen Kochtopf geben. Den Gelierzucker hinzufügen und gut umrühren.
3. Über Nacht, zugedeckt an einem kühlen Ort durchziehen lassen.
4. Am nächsten Tag nach Belieben pürieren. Es dürfen auch noch kleine Fruchtstücke übrig bleiben.
5. Den Zitronensaft hinzufügen und die Konfitüre aufkochen.
6. Rund fünf Minuten sprudelnd kochen lassen. Zum Schluss den Rum hinzufügen und in vorbereitete Gläser füllen, sofort verschliessen.

Tipp

Zum Befüllen den Mesurentopf von NOSER-INOX verwenden, damit nichts daneben geht.