

Rezept

Ebereschenkonfitüre

Ein Rezept von Ebereschenkonfitüre, am 27.04.2024

Zutaten

1 kg Vogelbeeren
ca. 1 kg Zucker

500 ml Apfelsaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 6 Gläser à 300 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 870 kcal

Zubereitung

1. Die Beeren waschen und von den Stielen befreien. Mit Apfelsaft aufkochen. Die Beeren zugedeckt 15-20 Min. kochen, bis sie weich sind. Die Beeren durch ein Sieb streichen. Das Mus auswiegen und mit genauso viel Zucker aufkochen und offen bei großer Hitze 10-15 Min. sprudelnd kochen lassen, bis es zu gelieren beginnt (ein Tropfen sollte auf einem kalten Teller gelieren). Die Konfitüre in saubere Twist-Off-Gläser füllen. Die Gläser fest verschließen.