

Rezept

Preiselbeer-Gewürz-Konfitüre

Ein Rezept von Preiselbeer-Gewürz-Konfitüre, am 18.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|---|
| 750 g Preiselbeeren | 150 ml frisch gepresster Orangensaft |
| 500 g Einmachzucker | 1 Beutel Glühweingewürz |
| 2 aromatische Birnen (z. B. Williams Christ) | |

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 610 kcal

Zubereitung

1. Die Preiselbeeren verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Die Preiselbeeren zerdrücken und mit Orangensaft kurz aufkochen, bis die Früchte platzen.

2. Die Preiselbeeren mit Zucker und Glühweingewürz-Beutel in einem Topf vermischen. Zugedeckt 12 Std. (über Nacht) ziehen lassen.

3. Die Birnen schälen, auf der Rohkostreibe grob reiben und zu den Preiselbeeren in den Topf geben. Die Fruchtmasse unter Rühren aufkochen und 15 Min. kochen lassen, dabei ständig weiterrühren. Glühweingewürz entfernen. Gelierprobe nicht vergessen. Die Konfitüre in heiß ausgespülte Gläser füllen und verschließen.