

Rezept

## Beeren-Amaretto-Konfitüre

Ein Rezept von Beeren-Amaretto-Konfitüre, am 10.06.2026

### Zutaten

<b>1 kg</b> geputzte gemischte Sommerbeeren (z. B. Brombeeren, Johannisbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren oder Heidelbeeren)	<b>500 g</b> Gelierzucker 1:2
	<b>1 Päckchen</b> Vanillinzucker
	<b>1 Päckchen</b> Zitronensäure
<b>3 EL</b> Amaretto (ital. Mandellikör)	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 4 Gläser à 250 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

### Zubereitung

1. Beeren in einem Topf mit Gelierzucker, Vanillinzucker und Zitronensäure mischen. 10 Min. ziehen lassen. Langsam unter Rühren aufkochen.

---

2. Likör dazugießen und alles mindestens 3 Min. sprudelnd kochen. In vorbereitete Twist-off-Gläser füllen, diese verschließen und 5 Min. auf den Deckel stellen. Umdrehen und auskühlen lassen.