

Rezept

Brombeerkonfitüre mit Kakao

Ein Rezept von Brombeerkonfitüre mit Kakao, am 10.06.2026

Zutaten

600 g Brombeeren

400 g Aprikosen, Nektarinen oder Pfirsiche

2 EL Kakaopulver

500 g Gelierzucker 2plus1

2 EL Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 1,1 l | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Brombeeren waschen, gut abtropfen lassen, entkelchen und mit dem Gelierzucker mischen. Die Beeren dabei ganz leicht zerdrücken. Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen, mit dem Zitronensaft im Mixer pürieren, zu den Beeren geben.

2. Die Früchte in einem großen Topf bei starker Hitze unter Rühren zum Kochen bringen, bis alles kräftig sprudelt. Kakao unterrühren, 4 Min. sprudelnd kochen lassen, dabei nicht aufhören zu rühren.

3. Twist-off-Gläser mit der heißen Masse randvoll füllen und sofort verschließen.