

## Rezept

# Ebereschenkonfitüre

Ein Rezept von Ebereschenkonfitüre, am 20.12.2025

## 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.