

Rezept

Heidelbeerkonfitüre mit Thymian

Ein Rezept von Heidelbeerkonfitüre mit Thymian, am 26.04.2024

Zutaten

1 kg Heidelbeeren

900 g Zucker

3 EL Zitronensaft

10 Zweige Thymian

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 1,4 kg Konfitüre | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

Zubereitung

1. Die Heidelbeeren verlesen: alle Blätter, Stielreste und welke Beeren entfernen. Heidelbeeren vorsichtig kalt abbrausen und gut abtropfen lassen.
2. Die Früchte mit dem Zucker in einem großen hohen Topf verrühren und ca. 4 Std. zugedeckt Saft ziehen lassen, dabei immer mal wieder umrühren.
3. Dann den Zitronensaft untermischen, die Früchte unter Rühren zum Kochen bringen und offen bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 15 Min. kochen, bis die Beeren zerfallen sind und die Mischung dickflüssig ist. Dabei häufig umrühren.
4. Inzwischen den Thymian kalt abbrausen und trocken schütteln. Die Blättchen abstreifen und unter die Konfitüre rühren. Nochmals aufkochen.
5. Die Gelierprobe machen. Die Konfitüre abschäumen und in 6-8 vorbereitete Gläser füllen. Diese verschließen, ca. 5 Min. auf den Kopf stellen.