

Rezept

# Holunder-Zwetschgen-Konfitüre

Ein Rezept von Holunder-Zwetschgen-Konfitüre, am 25.04.2024

## Zutaten

- |   |  |
|---|--|
| <b>700 g</b> Zwetschgen (geputzt gewogen ca. 650 g) | <b>500 g</b> Gelierzucker 2 : 1 (oder 1 kg Gelierzucker 1 : 1 oder 300 g Gelierzucker 3 : 1) |
| <b>2 EL</b> Zitronensaft                            | <b>500 g</b> reife Holunderbeeren (an den Rispen)  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 1 kg Konfitüre | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

## Zubereitung

1. Zwetschgen waschen, entsteinen und klein würfeln. Mit Gelierzucker und Zitronensaft in einem großen hohen Topf verrühren und Saft ziehen lassen. Inzwischen die Holunderbeeren waschen und mit 1/8 l Wasser in einem Topf aufkochen, ca. 5 Min. kochen.
2. Ein Sieb mit einem angefeuchteten sauberen Küchentuch auskleiden und über eine Schüssel hängen. Beeren hineingießen, abtropfen und abkühlen lassen. Das Tuch zusammendrehen und den übrigen Saft sehr gut auspressen (sollen ca. 350 ml sein).
3. Den Holundersaft zu den Zwetschgen geben und alles unter Rühren aufkochen, offen 4 Min. leicht sprudelnd kochen. Häufig umrühren. Dann die Gelierprobe machen.
4. Die Konfitüre abschäumen und in 5-6 vorbereitete Gläser füllen. Diese verschließen und ca. 5 Min. auf den Kopf stellen.