

Rezept

## Preiselbeer-Konfitüre

Ein Rezept von Preiselbeer-Konfitüre, am 10.06.2026

### Zutaten

**500 g** frische Preiselbeeren  
**2** Wacholderbeeren

**1 Stück** unbehandelte Zitronenschale  
**500 g** Zucker

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Gläser (à 250 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht

### Zubereitung

1. Preiselbeeren in stehendem Wasser waschen, oben schwimmende abheben und wegwerfen. Preiselbeeren abtropfen lassen. Zitronenschale in Streifen schneiden, Wacholderbeeren zerdrücken. Beides mit Preiselbeeren und Zucker mischen und 2 Std. ziehen lassen. Aufkochen und unter ständigem Rühren 15 Min. köcheln lassen. Heiß in Gläser füllen und verschließen.