

Rezept

Rote-Vier-Frucht-Konfitüre

Ein Rezept von Rote-Vier-Frucht-Konfitüre, am 26.04.2024

Zutaten

500 g Heidelbeeren

700 g Süßkirschen (entsteint 500 g)

1 Apfel

500 g Himbeeren

500 g Gelierzucker 3:1

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 710 kcal

Zubereitung

1. Die Beeren verlesen, wenn nötig abbrausen. Die Kirschen waschen, halbieren und entsteinen.

2. Kirschen, Beeren und Gelierzucker in einem Topf mischen. Zugedeckt 2 Std. ziehen lassen.

3. Den Apfel waschen, schälen, auf der Rohkostreibe fein raspeln und unter die Fruchtmischung heben. Alles unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe nicht vergessen. Konfitüre in heiß ausgespülte Gläser füllen und verschließen.