

Rezept

Stachelbeerkonfitüre mit Minze

Ein Rezept von Stachelbeerkonfitüre mit Minze, am 07.11.2024

Zutaten

1,6 kg Stachelbeeren
500 g Gelierzucker 3plus1

4-6 Stängel Minze

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR CA. 1600 ML | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Stachelbeeren verlesen, waschen und mit 250 ml Wasser zugedeckt aufkochen. Die Beeren bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten kochen, bis alle aufgeplatzt sind. Stachelbeeren durch ein Sieb streichen oder mit einem Passiergerät wie z.B. einer »Flotten Lotte« passieren. Das Püree abkühlen lassen.
2. Die Minze waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden oder hacken. Das Stachelbeerpüree mit dem Gelierzucker mischen, aufkochen und nach Packungsanweisung 4 Minuten unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen. Erst gegen Ende der Kochzeit die Minze dazugeben. Die heiße Stachelbeerkonfitüre sofort in Gläser füllen und verschließen.