Brombeerkonfitüre

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 1 Portionen

Brombeeren, frisch	1 kg
Gelierzucker	500 g

Zubereitung

1. Brombeeren waschen. In einem Topf Brombeeren und Gelierzucker auf mittlerer Stufe aufkochen. Anschließend für ca. 4 Min. köcheln lassen.

2. Für die Gelierprobe 1 TL Konfitüre auf einen kalten Teller geben. Wird die Konfitüre nach ca. 1 Min. fest, kann sie weiterverarbeitet werden. Ggf. Kochzeit um ca. 1–2 Min. verlängern und Gelierprobe wiederholen.

3. Brombeerkonfitüre heiß in 4 saubere Schraubgläser (à 250 ml) füllen. Gläser verschließen und auf den Deckel gestellt abkühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	2395 kcal
Kohlenhydrate	584 g
Eiweiß	14 g
Ballaststoffe	53 g
Fette	5 g