

## Beerige Konfitüre



Stufe 1



Zubereitungszeit: 25 Min.  
Ruhezeit: 3 Std.



### Zutaten:

1 kg Beeren, gemischt  
500 g Gelierzucker  
4 EL Herbaria Kleene Lene  
2 EL Zitronensaft



WMF Marmeladentrichter



Kilner Vintage Einmachglas



de Buyer Marmeladentopf



Herbaria Kleene Lene, für  
Fruchtdesserts



Le Creuset großer Kochlöffel  
Craft in meringue



GRAEF Stabmixer HB 501 in  
weiß

1

Die Beeren (TK oder frisch) mit dem Pürierstab pürieren. Für eine Marmelade mit Fruchtstückchen, die Beeren nicht pürieren. Große Beeren, wie zum Beispiel Erdbeeren oder große Brombeeren aber trotzdem klein würfeln oder hacken.

2

Beachten Sie: Zu große Fruchtstücke geben in der fertigen Konfitüre Feuchtigkeit ab. Das verringert die Haltbarkeit der Konfitüre.

3

Stückige Früchte mit dem Gelierzucker (2:1) und der Herbaria-Mischung Kleene Lene in einem großen Topf mischen und 3 Stunden ziehen lassen – das Fruchtピューree sofort weiter verarbeiten.

4

Alle Zutaten in einem großen Topf zum Kochen bringen, dabei sehr oft umrühren.

5

Sobald die Masse sprudelnd kocht etwa 4 Minuten kochen lassen, dabei ständig weiter rühren. Die Zeiten variieren etwas bei den verschiedenen Gelierzuckerherstellern – zur Sicherheit vom Kochlöffel die Fruchtmasse in den Topf abtropfen lassen: Wird der letzte Tropfen am Kochlöffel fest, dann wird später auch die Konfitüre im Glas fest. Den Topf vom Herd nehmen.

6

Heiß ausgespülte Gläser zügig mit der heißen Masse randvoll füllen und sofort mit Schraub- oder Bügelverschlussdeckeln verschließen.