

Brombeer-Kirsch-Konfitüre

6 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht



bis zu 20 Min.



Zutaten:

Zutaten:

500 g Brombeeren
500 g grob pürierte
Sauerkirschen
500 g Dr. Oetker Extra
Gelierzucker 2:1 (500 g) (1 Pkg.)
50 ml Portwein

1 Zubereitung:

Früchte mit Gelierzucker verrühren und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.

Einkochzeit: 3 Minuten

2 Vom Herd nehmen, den Portwein einrühren und randvoll in die Gläser füllen und verschließen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Portwein 1 EL gehackter Rosmarin verwenden.