

Preiselbeerkonfitüre

etwa 4 Gläser (je 350 ml)



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Variante zuckersparend:

1 kg Preiselbeeren (vorbereitet gewogen)
1/8 l Wasser
500 g Dr. Oetker Extra Gelierzucker 2:1 (500 g) (1 Pkg.)
6 EL Weinbrand

Variante super-zuckersparend:

1 kg Preiselbeeren (vorbereitet gewogen)
1/8 l Wasser
1 Beutel Dr. Oetker Gelierfix 3:1 (25 g)
500 g Diabetiker-Süße
6 EL Weinbrand

Variante zuckersparend:

Preiselbeeren mit Wasser und Gelierzucker unter Rühren zum Kochen bringen.

Einkochzeit: etwa 10 Minuten

Vom Herd nehmen und den Weinbrand einrühren. Die heiße Konfitüre randvoll in Gläser füllen und verschließen.

Variante super-zuckersparend:

Preiselbeeren mit Wasser zum Kochen bringen.

Kochzeit: etwa 5 Minuten

Die Preiselbeeren erkalten lassen. Gelierpulver einrühren und unter Rühren aufkochen. Diabetiker-Süße dazugeben und das Ganze unter weiterem Rühren zum Kochen bringen.

Einkochzeit: etwa 5 Minuten



Dr. Oetker Österreich

Vom Herd nehmen und den Weinbrand einrühren. Die heiße Konfitüre randvoll in Gläser füllen und verschließen.



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33