


# Preiselbeerkonfitüre

ca. 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 (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: ca. 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: ca. 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: ca. 5 Minuten**

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