


Sauerkirsch-Heidelbeer-Konfitüre

etwa 6 Gläser (je 200 ml)

 gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



Zutaten:

Zutaten:

500 g entsteinte Sauerkirschen
500 g Heidelbeeren
1 Pkg. Dr. Oetker Gelierzucker für
Beeren Konfitüre & Gelee

- 1 Die Hälfte der Sauerkirschen und Heidelbeeren pürieren. Die Fruchtpürees mit den übrigen Früchten und Gelierzucker verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen.

Einkochzeit: 3 Minuten

- 2 Die heiße Konfitüre randvoll in Gläser füllen und verschließen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Man kann auch tief gekühlte Früchte verwenden; vor dem Verwenden auftauen lassen.