

Brombeer-Konfitüre mit Amaretto

Sonstige Gerichte » Marmeladen » Brombeer-Konfitüre

Zutaten (6 Gläser)

- » 80g Mandelblättchen
- » 1kg Brombeeren
- » 1kg Gelierzucker (1:1)
- » 1 Zitrone(n)
- » 50ml Amaretto

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

1. Mandeln ohne Fett goldbraun rösten. Brombeeren verlesen, entstielen, waschen, gut abtropfen lassen. 500g Brombeeren mit der Gabel zerdrücken, mit den übrigen Beeren mischen. Gelierzucker unter die Beeren heben, etwa 2 Stunden ziehen lassen.

2. Danach Zitronensaft vorsichtig unter die Beeren rühren. In einem Topf aufkochen, dann 4min sprudelnd kochen lassen. Topf vom Herd nehmen, den Schaum mit der Schaumkelle abheben. Likör einrühren. Mandeln unterheben. Die heiße Konfitüre sofort in saubere Twist-off-Gläser füllen, verschließen und 5min auf dem Kopf stehen lassen.

Nährwerte: 859kcal pro Glas

angelegt am: 12.03.2005

Rezept-Nr: 1662

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke