

Cremige Brombeer-Konfitüre mit Koriander

Sonstige Gerichte » Marmeladen » Brombeer-Konfitüre

Zutaten

- » 1300g Brombeeren
- » 250g Apfel/Äpfel
- » 500g Zucker (braun)
- » 1 Beutel Gelierzucker (2:1)
- » 1-2EL Koriander

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Brombeeren verlesen, evtl. waschen und die Blüten entfernen, durch ein Sieb passieren und 750g abwiegen. Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen, fein schneiden und 250g abwiegen.

2. Früchte in einen Kochtopf geben. Zucker mit Gelfix Extra mischen, dann mit der Fruchtmasse verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen, mindestens 3min sprudelnd kochen lassen und von der Kochstelle nehmen.

3. Kochgut evtl. abschäumen, mit Koriander abschmecken und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Twist-off-Deckeln verschließen, umdrehen und etwa 5min auf dem Deckel stehen lassen.

Hinweis: Die Haltbarkeit wird durch die Zugabe von Koriander verkürzt!

angelegt am: 13.07.2003

Rezept-Nr: 452

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