

# Heidelbeerkonfitüre

Sonstige Gerichte » Marmeladen

## Zutaten (4 Gläser)

- » 1kg Heidelbeeren
- » 750g Zucker
- » 250ml Rotwein
- » 250ml Wasser
- » 1 Prise Zimt

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Die Heidelbeeren putzen und waschen. Den Zucker mit Wasser und Rotwein aufkochen, die Beeren und Zimt hinzufügen.
2. Die Beeren unterrühren, die Konfitüre etwas einkochen lassen. Zwischendurch abschäumen. Die fertige Konfitüre noch heiß in Gläser füllen und diese verschließen.

angelegt am: 05.11.2006

Rezept-Nr: 2169

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