

Konfitüre selbst gemacht - Rezept für alle Früchte

Zutaten für etwa 7 Gläser je 200 ml

1000 g Früchte (vorbereitet gewogen) - z.B. Johannisbeeren, Erdbeeren, Stachelbeeren, Aprikosen, Pfirsiche (Man kann auch verschiedene Obstsorten nehmen, z.B. Erdbeeren und Rharbarber.)

1 Päckchen Zitronensäure

500 g Gelierzucker 2:1

Vorbereitung:

Früchte sorgfältig waschen und putzen, dann 1000 g abwiegen. Diese in kleine Stücke schneiden. Saubere Gläser für die fertige Marmelade bereitstellen.

Zubereitung:

Früchte und Zitronensäure in einem großen Kochtopf mit dem Gelierzucker gut verrühren.

Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen. Sollte sich zu viel Schaum bilden, diesen evt entfernen.

Für eine Gelierprobe einen kleinen Löffel voll Konfitüre auf einen kleinen kühlen Teller geben und warten, ob sich die Masse verfestigt. Sollte das nicht der Fall sein, noch kurz weiterkochen lassen.

Danach die vorbereiteten Gläser randvoll (am besten mit einer Suppenkelle) mit der Konfitüre befüllen. Gläser mit Schraubdeckeln verschließen, umdrehen und ca. 5 Minuten so auf dem Kopf stehen lassen. Danach wieder umdrehen. Fertig!

Zur Lagerung am besten im Kühlschrank oder im Keller aufbewahren.

Angebrochene Gläser immer im Kühlschrank lagern.