

Zweifarbige Konfitüre mit Himbeeren und Heidelbeeren

🕒 ca. 40 Minuten ||| leicht



Bild: Jessica Diesing für BVEO

Zubereitung

Bei diesem Rezept sollten die beiden Konfitüren am besten zeitgleich zubereitet werden. Dann kann man sie direkt nacheinander in die Gläser füllen, solange sie noch heiß sind.

Die Himbeeren mit dem Zitronensaft und 150 g des Zuckers in einen Topf geben. Aufkochen und dann kurz unter Rühren köcheln lassen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Von der Herdplatte nehmen. Das Pektin mit dem restlichen Zucker mischen und in den Topf rieseln lassen. Dabei die ganze Zeit rühren, um möglichst keine Klümpchen entstehen zu lassen. Den Topf zurück auf die Herdplatte stellen und den Inhalt noch einmal aufkochen und kurz köcheln lassen. In einem weiteren Topf mit den Heidelbeeren genauso verfahren.

Die Konfitüren sollten danach schon etwas eingedickt sein. Zur Sicherheit kann man auch noch eine Gelierprobe machen: Dafür eine kleine Menge Konfitüre auf einen Teller geben und ein paar Minuten abkühlen lassen. Wenn die Konfitüre dann fester geworden ist und nicht vom angekippten Teller fließt, ist sie fertig. Falls sie noch sehr flüssig ist, kann man noch etwas mehr Pektin in den Topf geben und sie noch einmal aufkochen lassen.

Die ausgekochten Gläser jeweils zur Hälfte mit einer der Konfitüren füllen. Die andere Konfitüre vorsichtig löffelweise dazugeben, bis die Gläser bis fast an den Rand gefüllt sind. Sofort die Deckel aufschrauben und abkühlen lassen.

Anstatt Zucker und Pektin kann man übrigens auch Gelierzucker 3:1 verwenden.

Zutaten für 6 Gläser à 230 ml:

Für die Himbeerkonfitüre:

- 600 g Himbeeren
- 200 g Zucker
- 15 g Apfelpektin (ca. 3 gestrichene EL)
- 1/2 Zitrone

Für die Heidelbeerkonfitüre:

- 600 g Heidelbeeren
- 200 g Zucker
- 15 g Apfelpektin (ca. 3 gestrichene EL)
- 1/2 Zitrone

Zweifarbige Konfitüre mit Himbeeren und Heidelbeeren



© Jessica Diesing für BVEO



© Jessica Diesing für BVEO



© Jessica Diesing für BVEO



© Jessica Diesing für BVEO



© Jessica Diesing für BVEO

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVEO“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.