

Heidelbeer Konfitüre

Zutaten für 8 -10 Gläser (à 200 ml)

- 1 kg Heidelbeeren
- 1 Vanilleschote
- 1 kg Gelierzucker 1:1
- 8 -10 Einmachgläser à 200 ml



Zubereitung:

Heidelbeeren waschen, trocken

tupfen, putzen, pürieren und 1 kg abwiegen.

Vanilleschote längst aufritzen, Mark herauskratzen. Heidelbeeren mit Vanilleschote und Mark sowie Gelierzucker 1:1 in einem großen Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Min. sprudelnd kochen lassen.

Am Ende der Kochzeit Vanilleschote entfernen. Konfitüre sofort heiß in die vorbereiteten Gläser füllen und verschließen.

Guten Appetit!

