

Beerenkonfitüre - Weihnachtliche

Kategorien: Marmelade, Weihnachten, Eingemacht

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|-----|-------|--------------------------------|
| 1 | kg | Gemischte Beeren (tiefgekühlt) |
| 500 | Gramm | Gelierzucker (2 zu 1) |
| 5 | Teel. | Lebkuchengewürz |
| 2 | Essl. | Rum oder Orangensaft |

Anleitung:

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Kühlzeit: 2 Stunden

Backzeit: 2 Minuten Kochzeit

Die Beeren mit dem Gelierzucker und dem Lebkuchengewürz mischen und zwei Stunden antauen lassen. In einem großen Topf aufkochen und vom Moment des Kochens an unter Rühren 2 Minuten lang sprudelnd kochen lassen. Rum oder Saft unterrühren, sofort in vorbereitete Twist off - Gläser füllen und verschließen. Die Gläser etwa 5 Minuten auf den Kopf stellen.

Die angegebene Menge ergibt etwa 1 Liter.

Nach Belieben die Gläserdeckel mit Stoffstücken und Bindfaden abdecken und die Gläser mit Schmucketiketten verzieren.

Ein einfaches, schnelles und nettes Weihnachtsgeschenk (das, wenn man einen eigenen Garten hat, zudem recht günstig ist!).