

Preiselbeer - Apfel - Konfitüre

Kategorien: Marmeladen, Einmachen, Früchte

Zutaten für: 1 Angabe

500	Gramm	Preiselbeeren
600	Gramm	Äpfel
1		Vanilleschote, (herausgeschabt
1	kg	Gelierzucker

Anleitung:

Preiselbeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und Äpfel in sehr kleine Stücke schneiden. Früchte mit Vanillemark und Gelierzucker vermengen, unter Rühren ankochen und unter ständigem Rühren 4 Minuten sprudelnd fortkochen. Konfitüre kochendheiß randvoll in Gläser füllen und diese sofort verschließen.