

Preiselbeer - Konfitüre

Kategorien: Marmeladen, Einmachen

Zutaten für: 1 Angabe

1	kg	Preiselbeeren
500	Gramm	Gelierzucker
1		Zitrone
	Etwas	Abgeriebene Orangenschale
1/2	Teel.	Zimt
1	Teel.	Senfpulver
1/2	Teel.	Ingwerpulver

Anleitung:

Die Beeren waschen, gründlich verlesen und abtropfen lassen. Zusammen mit Zucker und Zitronensaft auf mittlerer Gasflamme unter Rühren 20 Minuten kochen lassen. Nach der halben Kochzeit die Orangenschale und die Gewürze dazugeben. Dann die Preiselbeerkonfitüre in vorbereitete Twist-Off-Gläser füllen und sofort verschließen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten