

Vierfrucht - Konfitüre

Kategorien: Konserve, Marmelade, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Fruechte; Entstielt + entkernt Kirschen Erdbeeren Rote Johannisbeeren Himbeeren
500	Gramm	Zucker

Anleitung:

Alle Fruechte waschen, entstielen und die Kirschen entkernen. 1 Glas Wasser mit dem Zucker gut verruehren und bei leichter Hitze aufsetzen bis der Zucker geschmolzen ist, dann bis 112GradC aufkochen. Kirschen dazugeben und weiter kochen, nach 15 min die Erdbeeren dazugeben und weiterkochen, nach 15 min die Johannisbeeren dazugeben und weiterkochen, nach 5 min die Himbeeren dazugeben und ca. 10 min weiterkochen lassen.

Gelierprobe machen und die fertige Konfituere in Glaeser fuellen.

Die klassische 4-Fruchtkonfituere, mit der man auch Torten und Kleingebaeck fuellen kann.