

Beerenkonfitüre pur und kreativ

Eine super-fruchtige Marmelade mit frischen Beeren. Pur oder aufgepeppt mit Schokolade oder als Beerencurd zubereitet ein köstlicher Genuss!

etwa 7 Gläser (je 200 ml)    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1000 g gemischtes Beerenobst (vorbereitet gewogen) z. B. Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren
1 unbehandelte Limette
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für Beerenkonfitüre

Wie mache ich eine Beerenmarmelade?:

1 Beeren und Limette vorbereiten:

Beeren verlesen, evtl. waschen, putzen, je nach Obst evtl. fein schneiden und 1000 g abwägen. Limette heiß waschen, trockenreiben, **dünn** schälen und die Schale in sehr feine Streifen schneiden. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

2 Marmelade kochen:

Beerenobst und Limettenschale mit Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**.
Gelierprobe durchführen: 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben und erkalten lassen. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen und erneut eine Probe machen. Bei süßen Früchten hilft es 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure unterzurühren.



③ **Marmelade in Gläser füllen:**

Beerenmarmelade bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in Gläser füllen. Mit Deckeln verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

Zutaten nach Lust und Laune

Für eine **Beeren-Schokoladen-Chili-Marmelade** vorbereitetes Beerenobst pürieren. 100 g Vollmilchschokolade grob hacken. Marmelade nach Packungsanleitung kochen und die Schokolade und 2 Msp. Chiliflocken nach der Kochzeit unterrühren.

Für ein **cremiges Beerencurd** vorbereitetes Beerenobst pürieren und durch ein Sieb passieren. Die Marmelade nach Anleitung zubereiten. Unter die noch heiße Marmelade 50 g weiche Butter, 100 g Schlagsahne und 1/2 TL gemahlene Zimt rühren. Nochmals kurz unter Rühren aufkochen. Beerencurd im Kühlschrank lagern.

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstelle von frischen Früchten kann man auch sehr gut gemischtes tiefgekühltes Beerenobst verwenden. Dieses vor der Verarbeitung auftauen lassen und den entstehenden Saft mitverwenden.
- Um die Haltbarkeit zu verlängern, kann das Beerencurd eingefroren werden.

