

# Beerenkonfitüre mit Waldmeistersirup

Eine süße Marmelade mit frischen Beeren und einer Waldmeisternote

etwa 5 Gläser (je 200 ml)

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

750 g gemischtes Beerenobst (vorbereitet gewogen), z. B. Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren  
250 ml Waldmeistersirup  
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Super  
200 g Zucker

## 1 Vorbereiten:

Früchte verlesen, evtl. waschen und Blüten entfernen oder von den Rispen streifen und 750 g abwiegen.

## 2 Zubereiten:

Beerenfrüchte und Waldmeistersirup in einen großen Kochtopf geben. 1 Btl. Gelfix Super mit **200 g Zucker** mischen, mit den Früchten verrühren und **unter Rühren** zum Kochen bringen. Unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- **Gelierprobe:** Vor dem Abfüllen 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen oder bei süßen Früchten **1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure** unterrühren.
- Wenn Sie tiefgekühlte Früchte verwenden, wiegen Sie das Obst gefroren ab, dann erst auftauen lassen und den ausgetretenen Fruchtsaft mit verwenden.