

Konfitüre aus Brombeere

Zutaten:

- 1 Kg Brombeeren
- 1 Kg Gelierzucker 1:1
- Saft einer Bio-Zitrone
- 2 cl Rum (40%)



Vorbereitung:

- Die Brombeeren mit etwas Wasser oder Saft zum Kochen bringen.
- Das Ganze anschließend pürieren und mit Gelierzucker und Zitronensaft mischen.
- Erneut 4-6 Minuten sprudelnd aufkochen und den Rum hinzufügen.
- Gelierprobe machen, in Gläser füllen und erkalten lassen.

Durch ihren herausragenden Geschmack und ihre gesundheitliche Wirkung gilt Brombeere als die Königin der Waldfrüchte.

Wusstest du schon...

... dass die Brombeere keine Beere sondern eine Sammelsteinfrucht ist?



Nach einer Rezeptidee von G. Schneider

Brombeerblätter im Herbst