

Konfitüre aus Vogelbeere mit Apfel oder Birne

Zutaten:

500g Vogelbeeren
500g Äpfel, Birnen oder Wildobst
250g Apfelsaft
2 Päckchen Vanillezucker
500g Gelierzucker 1:1
500g Zucker
2cl Calvados

Als Brotaufstrich oder Beilage zu Wildgerichten bildet die Konfitüre aus Vogelbeeren und Obst eine gesunde, wohlschmeckende Alternative zu den etablierten Sorten.

Vorbereitung:

Vogelbeeren von den Dolden zupfen, waschen und anschließend mehrere Tage einfrieren.

Durch Frosten sowie Kochen der Früchte, verlieren diese ihren von der Parasorbinsäure verursachten leicht bitteren Geschmack.

Äpfel (Birnen) entkernen, zerkleinern und mit der Schale und den aufgetauten Vogelbeeren, Apfelsaft und Zimtstange 30 Minuten kochen.

Anschließend die Masse mittels feinem Sieb oder der „Flotten Lotte“ passieren, Gelierzucker, Zucker und Vanillezucker dazugeben und nochmals 3-4 Minuten sprudelnd aufkochen.

Fertig ist die Konfitüre nachdem sie eingedickt ist. Die Konsistenz kann durch Zugabe von Apfelsaft oder Wasser angepasst werden.

Wusstest du schon, dass die Vogelbeere zum Steinobst gehört und daher keine Beere ist?
Dass sie nicht giftig ist?