

Rezept

Beeren-Amaretto-Konfitüre

Ein Rezept von Beeren-Amaretto-Konfitüre, am 30.06.2024

Zutaten

1 kg geputzte gemischte Sommerbeeren (z. B. Brombeeren, Johannisbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren oder Heidelbeeren)	500 g Gelierzucker 1:2
	1 Päckchen Vanillinzucker
	1 Päckchen Zitronensäure
3 EL Amaretto (ital. Mandellikör)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 4 Gläser à 250 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Beeren in einem Topf mit Gelierzucker, Vanillinzucker und Zitronensäure mischen. 10 Min. ziehen lassen. Langsam unter Rühren aufkochen.

2. Likör dazugießen und alles mindestens 3 Min. sprudelnd kochen. In vorbereitete Twist-off-Gläser füllen, diese verschließen und 5 Min. auf den Deckel stellen. Umdrehen und auskühlen lassen.