

Rezept

Preiselbeer-Konfitüre

Ein Rezept von Preiselbeer-Konfitüre, am 30.06.2024

Zutaten

500 g frische Preiselbeeren
2 Wacholderbeeren

1 Stück unbehandelte Zitronenschale
500 g Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Gläser (à 250 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Preiselbeeren in stehendem Wasser waschen, oben schwimmende abheben und wegwerfen. Preiselbeeren abtropfen lassen. Zitronenschale in Streifen schneiden, Wacholderbeeren zerdrücken. Beides mit Preiselbeeren und Zucker mischen und 2 Std. ziehen lassen. Aufkochen und unter ständigem Rühren 15 Min. köcheln lassen. Heiß in Gläser füllen und verschließen.