Rezept

Preiselbeer-Konfitüre

Ein Rezept von Preiselbeer-Konfitüre, am 26.09.2024

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.