



Rezept

Beeren-Konfitüre

Zutaten für 4–5 Gläser à 200 ml:

- 50 g Goldmarie Mandelkerne
- ca. 1,2 kg Beeren, z. B. Johannisbeeren und Brombeeren
- 1 EL Vanillearoma
- 500 g Gelierzucker für Beeren (ersatzweise 1 kg 1:1)
- 2 cl Gin (nach Belieben)
- 4–5 Marmeladengläser

Zubereitung:

Zur Vorbereitung Mandeln grob hacken. Beeren abspülen, verlesen, Johannisbeeren von den Rispen streifen.

Für die Konfitüre 1 kg Beeren abwiegen, mit Vanillearoma und Gelierzucker in einen großen Topf geben, unter Rühren zum Kochen bringen. Alles ca. 5 Min. sprudelnd kochen lassen. Mandelkerne und Gin – nach Belieben – zugeben. Sofort randvoll in saubere Gläser füllen, gut verschließen. 5 Min. auf den Deckel stellen.