

Brombeer-Konfitüre ohne Gelierzucker aus dem Thermomix®



© Brombeer-Marmelade - Rezepte mit Herz



30 Min.



leicht



3 Gläser (à 250 g)

Die perfekte Verwertung für noch unreife Äpfel.

Tipp: Das Pektin der Äpfel sorgt für die richtige Konsistenz. Apfelmenge also nicht verringern! Besonders geeignet: noch unreife Äpfel

Und wer Konfitüre lieber ohne die kleinen Kernchen ist, dem empfehlen wir, die Konfitüre mit einer Flotten Lotte noch zu passieren.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	600 g	Brombeeren
<input type="checkbox"/>	150 g	Apfel
<input type="checkbox"/>	1	Zitrone
<input type="checkbox"/>	300 g	Zucker

Zubereitung

1. Brombeeren und Apfel waschen. Apfel in grobe Stücke schneiden und entkernen. Zitrone auspressen.
2. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe8 zerkleinern. Dann 20Min./100°C/Stufe 1 ohne Messbecher einkochen. Dabei Gareinsatz als Spritzschutz aufsetzen.
3. Konfitüre sofort heiß in saubereGläser füllen und diese gut verschließen.

Haltbarkeit: ca. 6 Monate

Nährwertangaben

Pro EL (20 g): ca. 30 kcal - 0 g E - 0 g F - 7 g KH