

# Konfitüre

Einfach & Lecker

- Die 2:1-Version für weniger süße Früchte!
- Die 3:1-Version für süßere, ausgereifte Früchte!



## Zutaten (Art & Menge bitte selbst variieren):

- 1,5 kg Beeren oder andere Früchte
- 500 g [Gelierzucker](#)
- 5 sterilisiertes 300ml Twist-Off-Glas

## Zubereitung:

1. Beere verlesen, waschen und abtropfen lassen  
(andere Früchte ggf. halbieren bzw. entsprechend 'verkleinern')
2. Mit [Gelierzucker](#) in einen Topf geben und kurz umrühren  
--> Das Ganze jetzt 2-3 Std. ziehen lassen
3. Unter Rühren kurz aufkochen  
--> zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen  
--> gelegentlich umrühren
4. Die Gläser kochend heiß ausspülen
5. Konfitüre einfüllen  
--> Die Glasränder sorgfältig! Reinigen
6. Sofort gut verschließen und mit einem Küchentuch bedecken  
--> Bei Raumtemperatur abkühlen lassen!
7. Die Konfitüre kühl, dunkel und trocken lagern  
--> So hält sie gut 1 ganzes Jahr  
--> --> Mit Zitronensäure im [Gelierzucker](#) um mind. 6 Monate länger haltbar!

## Variationen / Tipps / Sonstiges:

- A) Das Gewicht des verwendeten Obstes sollte im 'geputzten' Zustand immer ca. 1,5 Kg betragen!
- Man kann auch jederzeit kleinere Mengen herstellen, für 1 Glas braucht man ca. 300 g Obst und 100g [Gelierzucker](#)  
--> Ideal auch für kleine Ernte-/Sammelmengen oder auch gefrorenes (Bio-)Obst, vorher halt auftauen!