



Bund Deutscher Heidelbeerbauer

Rezept der Woche:

Heidelbeer-Konfitüre mit Vanille

Zutaten für 8-10 Gläser (à 200 ml)

1 kg Heidelbeeren
1 Vanilleschote
1 kg Gelierzucker 1:1
8 - 10 Einmachgläser à 200 ml

Zubereitung:

Heidelbeeren waschen, trockentupfen, putzen, pürieren und 1 kg abwiegen.

Vanilleschote längst aufritzen, Mark herauskratzen. Heidelbeeren mit Vanilleschote und -mark sowie Gelierzucker 1:1 in einem großen Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Min. sprudelnd kochen lassen.

Am Ende der Kochzeit Vanilleschote entfernen. Konfitüre sofort heiß in die vorbereiteten Gläser füllen, gut verschließen.

Guten Appetit!

Unser Betrieb ist Mitglied im Bund Deutscher Heidelbeerbauer.