



Wilde Heidelbeerkonfi

von Anna Gugger

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Beeren (gefroren) (WILDE HEIDELBEEREN)

500 g Zucker (GELIERZUCKER 2:1)

1.0 Stück Zitronen

30 g Minze (frisch)

Bevor ich beginne, koche ich erst einmal Wasser ab, mit denen ich die bereitgestellten Marmeladengläser ausspüle.
Nun werden in einem Topf die gründlich gespülten Wald-Heidelbeeren (Achtung Fuchsbandwurm!) mit der in Stücke geschnittenen halben Zitrone, dem Zitronensaft und vor allem dem Gelierzucker gemischt.
Für etwas ungewöhnlicheres Arome gebe ich noch etwas klein gehackte frische Minze hinzu.

Alles wird nun erhitzt und 3-5 Minuten leicht sprudelnd gekocht. Dabei immer wieder umrühren, denn durch den Zucker kann die Masse leicht anbrennen.

Auf einen Teller gibt man nun eine Löffelprobe und wenn diese nach dem Auskühlen gerinnt, kann man die Marmelade (vorzugsweise mit einem Trichter) in die vorbereiteten Gläser füllen.

Zum Auskühlen stürzt man sie kopfüber auf ein Brett. Danach halten sie, gekühlt aufbewahrt, über mehrere Wochen.