



Konfi Heidelbeer - Ananas

aus Bruno's Küche

Zutaten

700g Heidelbeeren
300g Ananas klein geschnitten
500g Gelierzucker
2 Esslöffel Rum

Und so wird's gemacht

Früchte in einem Kochtopf mit Gelierzucker gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Unter ständigem Rühren mind. 3 Min. sprudelnd kochen. Jetzt 2 Löffel Rum unterrühren. Gelierprobe machen. Kochgut evtl. abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln verschliessen, umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.



 Meine Notizen