



Konfi Waldbeeren - Amaretto

aus Bruno's Küche

Zutaten

750 g frische oder gefrorene Waldbeermischung
100 ml Zitronensaft
120 ml Amaretto
500 g Gelierzucker 2:1



Und so wird's gemacht

Frische Beeren waschen oder eingefrorene Beeren auftauen.

Die Beeren zusammen mit Zitronensaft und Amaretto in einen hohen Topf geben und gut pürieren.

Den Gelierzucker zum Beerenmus geben, zunächst aufkochen lassen und dann auf grosser Flamme für circa 4 Minuten unter ständigem Rühren dicklich einkochen lassen.

Die fertige Marmelade sofort in saubere, erwärmte Einmachgläser geben und verschliessen. Vor dem Verschliessen den Glasrand reinigen.

Nach 24 Stunden prüfen, ob die Deckel noch gut verschlossen sind.

Zum Einmachen von Marmelade eignen sich handelsübliche Gläser mit Twist-Off-Deckel oder Weckgläser mit Gummiring und Klammer. Kühl und an einem dunkeln Ort gelagert, ist die Marmelade ungeöffnet mehrere Jahre haltbar.

(Rezept aus dem Restaurant Parduin in Brandenburg)



Meine Notizen: