



So nah, so gut!

## HIMBEER-JOHANNISBEER-KONFITÜRE

### ZUTATEN

550 g	Rote Johannisbeeren
1050 g	Himbeeren
1 Packung (500 g)	Super Gelier Zucker 3:1



### ZUBEREITUNG

**Arbeitszeit:** ca. 30 Min. | **Koch-/Backzeit:** ca. 5 Min. | **Schwierigkeitsgrad:** leicht

Johannisbeeren von den Stielen streifen, waschen, gut abtropfen lassen, 500 g abwiegen. Himbeeren waschen, verlesen, 1000 g abwiegen. Früchte und Gelierzucker in einem großen Topf mischen.

Unter Rühren bei starker Hitze aufkochen. Dann weiterhin unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Eventuell abschäumen und heiss in sorgfältig vorbereitete Gläser füllen. Gut verschließen und kühl und dunkel lagern.

Ergibt 4-5 Gläser (á 200-500 ml Inhalt).