

# DEUTSCHLAND-KONFITÜRE

Zubereitungszeit: ca. 45 min
Zubehör: Deluxe Blender

# **ZUTATEN:**

#### **GOLD:**

500 g Aprikosen, entsteint

1 TL Zitronensaft

1 TL Vanillepaste

250 g Gelierzucker 2:1

#### **ROT:**

500 g Erdbeeren

1 TL Zitronensaft

1 TL Vanillepaste

250 g Gelierzucker 2:1

## **SCHWARZ:**

500 g Heidelbeeren

1 TL Zitronensaft

1 TL Vanillepaste

250 g Gelierzucker 2:1



## **ZUBEREITUNG:**

#### Gold:

Halbierte Aprikosen, Zitronensaft und Vanillepaste in den Deluxe Blender geben.

Programm: JAM

Sobald ADD aufleuchtet, Gelierzucker hinzufügen und Programm dann nur noch so lange weiterlaufen lassen, bis die Konfitüre mind. 5 min sprudelnd gekocht hat.

Heiß ausgespülte Schraubgläser zu je 1/3 mit Aprikosenkonfitüre befüllen und ca. 15 min kalt stellen.

Glasbehälter reinigen.

#### Rot:

Erdbeeren, Zitronensaft und Vanillepaste in den Deluxe Blender Programm: JAM

Sobald ADD aufleuchtet, Gelierzucker hinzufügen und Programm dann nur noch so lange weiterlaufen lassen, bis die Konfitüre mind. 5 min sprudelnd gekocht hat.

Wieder je 1/3 der Erdbeerkonfitüre auf jedes Schraubglas verteilen und 15 min kalt stellen.

Glasbehälter reinigen.

# Schwarz:

Heidelbeeren, Zitronensaft und Vanillepaste in den Deluxe Blender Programm: JAM

Sobald ADD aufleuchtet, Gelierzucker hinzufügen und Programm dann nur noch so lange weiterlaufen lassen, bis die Konfitüre mind. 5 min sprudelnd gekocht hat.

Schraubgläser randvoll mit Heidelbeerkonfitüre befüllen, gut verschließen und erkalten lassen.









