

Confiture aux quatre fruits

4 bouches



facile

jusqu'à 20 Min.



Ingrédients:

Ingrédients:

500 g de groseilles
500 g de groseilles à maquereau
1000 g de cerises griottes et
cerises noires mélangées à
volonté (1kg)
250 g de framboises
1125 g de Sucre Gélifiant Gelfix
de Dr. Oetker 2:1

- 1 Lavez tous les fruits. Egrainez les groseilles. Avec des ciseaux, coupez l'oeil et la queue des groseilles à maquereau. Dénoyautez les cerises. Triez les framboises. Mélangez tous les fruits au jus de citron. Incorporez le sucre gélifiant soigneusement aux fruits et portez à ébullition sans cesser de remuer. Dès que la confiture bout, laissez bouillir 3 minutes à gros bouillons. Retirez du feu, remuez encore 5 minutes jusqu'à disparition de l'écume. Remplissez immédiatement à ras bord les pots préparés et fermez.