

Braambessenconfituur

ongeveer 4 stukken    eenvoudig  tot 20 Min.



Ingrediënten:

Voor de bereiding:

1 kg braambessen
1 verpakking Dr. Oetker Gelfix
Geleisuiker

1 Voor de confituur:

Sorteer de braambessen en was ze enkel wanneer het absoluut nodig is. Plet ze lichtjes met een vork. Wrijf voor een confituur zonder pitjes de vruchtenmoes door een zeef. Meng in een pan met de geleersuiker en kook al roerend op. Zodra de confituur goed kookt, laat nog 1 minuut borrelend doorkoken. Verwijder het schuim indien nodig. Giet onmiddellijk tot aan de rand in klaargemaakte potjes en sluit af.

Onze ervaring:

Deze confituur kan ook op alle andere manieren bereid worden. Voor een zuurdere confituur is het aangeraden enkele niet volledig rijpe bessen en een weinig citroensap toe te voegen.