




Druivenconfituur

750 gram    enige ervaring gewenst tot 40 Min.



Ingrediënten:

Voor de bereiding:

blauwe druiven

Dr. Oetker Gelfix Geleisuiker
(volgens het gewicht van de
schoongemaakte druiven)

- 1 Was de druiven en rist ze af. Zet ze half onder water en laat koken tot ze openbarsten. Maal ze daarna door een draaizeef (met kleine gaatjes) zodat de pitjes achterblijven. Weeg het vruchtenmoes. Deel het gewicht door twee en weeg een overeenkomstige hoeveelheid geleisuiker af. Vermeng met de druivenmassa. Breng onder voortdurend roeren aan de kook. Zodra de confituur goed kookt, laat nog 3 minuten borrelend doorkoken. Giet dan onmiddellijk tot aan de rand in klaargemaakte potjes en sluit af.

tip:

De kleine blauwe druiven geven een zeer aromatische confituur.