



Mit Zimt, Thymian oder klassisch mit Vanille

Heidelbeer-Konfitüre mit verschiedenen Aromen

Für ca. 1600 ml

1500 g Heidelbeeren

1 Zitrone

1 Packung Geliermittel 3:1

je nach gewählter Variante zusätzlich:

5 Zweige Thymian / 2 Vanilleschoten / 1 TL Zimt



© Lüneburger Heide GmbH

Und so geht's:

Die Heidelbeeren verlesen und gut waschen. Die Zitrone auspressen. Heidelbeeren, Zitronensaft und Gelierzucker in einem großen Topf mischen.

Je nach Wunsch noch die **Geschmackskomponente** dazugeben:

Für die Thymian-Variante die Zweige waschen, trockenschütteln und zu den Beeren geben.

Für die Vanille-Konfitüre die Schoten aufschlitzen, das Mark herauskratzen und Mark und Schoten zur Beerenmischung geben.

Für die Zimt-Variante das Zimtpulver unter die Beerenmischung rühren.

Die Mischung ca. 2 Stunden durchziehen lassen.

Dann bei mittlerer Hitze aufkochen und anschließend unter ständigem Rühren etwa 3 Min sprudelnd kochen lassen. Die Kochzeit kann je nach Geliermittel variieren, daher bitte die Packungsanweisung beachten.

Die Thymianzweige bzw. Vanilleschoten aus der Masse entfernen, dann die Konfitüre in vorbereitete, sterilisierte Gläser füllen und fest verschließen.

www.lueneburger-heide.de/26336