



# 3. OSTEREI

TM5 TM6

## Blåbärssylt - schwedische Blaubeerkonfitüre

- 500 g Gelierzucker 2:1
- ½ Vanilleschote
- 1000 g Heidelbeeren, frisch

Die Extraportion  
Vitamin C

- 1 100 g Gelierzucker und Vanilleschote in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 10 pulverisieren.
- 2 Restliche 400 g Gelierzucker und Blaubeeren zugeben, 12 Min./100°C/☞/Stufe 2 kochen, in 5 heiß ausgespülte Schraubgläser (à 300 g) umfüllen und sofort verschließen. Gläser umdrehen und 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen, dann aufrecht stellen und abkühlen lassen. Blaubeerkonfitüre servieren oder kühl und trocken bewahren.

