



Brombeer-Holunder-Konfitüre

Du hast gesehen, dass es allerlei Früchte im öffentlichen Raum gibt, die du ernten darfst. Zum Beispiel kannst du auf mundraub.org sehen, dass es in den Langen Erlen viele Brombeer- und Holundersträucher gibt. Aus den Früchten kannst du feine Brombeer-Holunder-Konfitüre kochen.

Du brauchst für 4 bis 5 Gläser zu je 3 Deziliter:

- 500 g Brombeeren
- 600 g Holunderbeeren
- Saft einer Zitrone
- 1/2 kg Gelierzucker (2:1*)

Nimm nur wirklich reife Beeren. Wasche sie und nimm die Stiele ab. Zusammen mit dem Zitronensaft und dem Gelierzucker in eine Pfanne geben, rühren und aufkochen. 4 Minuten kochen lassen und weiter rühren. Anschliessend sofort in Gläser füllen, die du vorher heiss ausgespült hast.

Achtung: Die Konfitüre kann beim Kochen blubbern und spritzen. Am besten ziehst du einen Handschuh an, bevor du in der Pfanne rührst.

*** BEI DIESEM
GELIERZUCKER BRAUCHST
DU NUR HALB SO VIEL
ZUCKER WIE BEEREN. DU
FINDEST IHN IN DEN
MEISTEN LÄDEN.**