

## Rezept der Woche:



### Heidelbeer-Konfitüre mit Vanille

#### Zutaten für 8-10 Gläser (à 200 ml)

1 kg Heidelbeeren, 1 Vanilleschote, 1 kg Gelierzucker 1:1, 8- 10 Einmachgläser à 200 ml

#### Zubereitung:

Heidelbeeren waschen, trocken tupfen, putzen, pürieren und 1 kg abwiegen. Vanilleschote längst aufritzen, Mark herauskratzen. Heidelbeeren mit Vanilleschote und – mark sowie Gelierzucker 1:1 in einem großen Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Am Ende der Kochzeit Vanilleschote entfernen. Konfitüre sofort heiß in die vorbereiteten Gläser füllen, gut verschließen.

**Guten Appetit!**

**Unser Betrieb ist Mitglied im Bund Deutscher Heidelbeerbauer.**



Hauke Müller > Tel. 05808-749  
Lindener Weg 6 > 29581 Gr. Süstedt  
[www.muellers-heidelbeeren.de](http://www.muellers-heidelbeeren.de)