

## **Zwetschgen-Holunder-Vanille-Konfi**

Ergibt ca. 10 Gläser à 200 g

### **Zutaten**

350 g Holunderbeeren, kurz gewaschen und von den Dolden gestreift

60 g (0,6 dl) Apfelsaft

35 g Zucker

1,3 kg reife Zwetschgen, halbiert und entsteint

3 dl Holundersaft

50-70 g Pektin (Pektin-Fruchtzucker 1 :1)

1 Vanille-Stängel, aufgeschnitten

800 g Zucker (bei Verwendung der gleichen Menge Gelierzucker braucht es kein Pektin)

85 g (0,8 dl) frischer Zitronensaft

### **Zubereitung**

Holunderbeeren, Apfelsaft und Zucker zusammen aufkochen.

Absieben um die Kerne zu entfernen.

Zwetschgen, Holundersaft, Pektin und Vanille-Stängel aufkochen.

Zucker und Zitronensaft einrühren. Und alles 3 Minuten kräftig kochen lassen.

Vanille-Stängel sauber auskratzen, und Vanillemark gleichmässig unter die Konfitüre mischen. Wer möchte, kann auch Stängel in der Höhe des Glases zuschneiden und vorgängig ins Glas legen. Das zeigt den Konfi-Konsumenten, dass da noch mit echter Vanille gekocht wurde.