

Dauer: Mittel

Kategorie: Eingemachtes und Co.

Saison: Herbst

Für:

Verfasst von: Andrea Schilchegger

Zutaten

- 1 KG gewaschene Preiselbeeren
- 300 G Zucker
- 200 G Gelierzucker
- 200 ML Rotwein oder roten Traubensaft

Zubereitung

1. Die Preiselbeeren und den Rotwein ca. 15 Minuten weich dünsten.

Oder mit Traubensaft.

2. Zucker und Gelierzucker dazugeben.

5 Minuten aufkochen.

3. Gelierprobe machen und noch heiß in Gläser abfüllen.

Wunderbeere - Preiselbeere

Die heilende Wirkung der Preiselbeere, durch die guten Inhaltsstoffe wie Kalium, Calcium, Magnesium und die wertvollen Vitamine, kann ich nur bestätigen.