

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.

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 Inhaltstoffe wie Kalium, Calcium, Magnesium und die wertvollen Vitamine, kann ich nur bestätigen.