

Buttenmost-Konfitüre

„Nach Grossmutter's Art“ Konfitüre wie vor 100 Jahren

1 Liter Buttenmost mit 800 - 900 Gramm Zucker in einer grossen Pfanne (aufschäumend) unter häufigem Rührend während 12 bis 15 Minuten kochen. Sofort in saubere und vorgewärmte Gläser einfüllen und noch heiss verschliessen. Ungeöffnet 1 Jahr haltbar.

Alternatives Konfi-Rezept

1 Liter Buttenmark mit 1 Kilo Gelierzucker und dem Saft einer Zitrone vermischen, zum Sieden bringen und nur 5 Minuten unter stetem Umrühren leise kochen lassen.