**Buttenmost-Konfitüre**

**„Nach Grossmutters 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.