

8 Gläser

Rezept von Marion Michels

## Elsässer Beerawecka-Konfi

### WERKZEUGE

- Stabmixer
- 8 Konfitürengläser à 2 dl (verschlussfähig)

### ZUTATEN

- 250 g Feigen, getrocknet, fein gehackt
- 300 g Äpfel, getrocknet, fein gehackt
- 200 g Aprikosen, getrocknet, fein gehackt
- 100 g Datteln, getrocknet, fein gehackt
- 50 g Pflaumen, getrocknet, fein gehackt
- 7,5 dl Bio-Apfelsaft
- 1 Bio-Zitrone, Saft und Abrieb
- 1 Tl Zimt
- ½ Tl Kardamom, gemahlen
- 500 g Gelierzucker 3:1
- 8 Stk. \*Sternanis
- 8 \*Nelken, ganz
- 8 Stk. \*Zimtstangen
- Marc d'Elsass zum Aufgiessen

### VORBEREITUNG

Die Trockenfrüchte mit dem Apfelsaft und den Zitronensaft in eine grosse Schüssel geben und 24 Stunden abgedeckt ziehen lassen.

### ZUBEREITUNG

Die Masse mit dem Stabmixer zerkleinern. Mit Zimt und Kardamom würzen. Den Gelierzucker hinzugeben und nach Packungsbeilage kochen. Die noch heisse Masse gleichmässig in 8 Konfitürengläser verteilen. Die \*Zutaten auf die 8 Gläser verteilen. Mit wenig Marc d'Elsass aufgiessen. Die Gläser luftdicht verschliessen und auf dem Deckel auskühlen lassen.

