

## Stachelbeer-Vanille Konfitüre



**1500 g reife Stachelbeeren**  
**2 Vanilleschoten oder ein wenig Vanilleextrakt**  
**500 g Gelierzucker 3:1**  
**5-6 Marmeladengläser, je nach Größe der Gläser**

Die Stachelbeeren waschen, putzen und klein schneiden. Das Mark der Vanilleschoten auskratzen. Alles in einen Topf geben, mit Gelierzucker vermischen und 30 min ziehen lassen.

Unter Rühren aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe mit einem kleinen Teller nicht vergessen. Die Konfitüre in mit klarem Wasser ausgespülte Gläser füllen und verschließen