REZEPT FÜR HIMBEER-LIMETTEN-KONFITÜRE

HIMBEER-LIMETTEN-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 4-5 Gläser à ca. 250 ml | 25 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 1 kg Himbeeren
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1
- Saft von 1 Limette

3881

ZUBEREITUNG

212	1	50	0
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro 100 ml	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Himbeeren verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Mit Gelierzucker und Limettensaft in einem hohen Topf verrühren und unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Dann 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Bei Bedarf entstehenden Schaum entfernen.

2. Eine Gelierprobe machen. Heiße Konfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Gläser verschließen und abkühlen lassen. An einem kühlen, dunklen Ort aufbewahren.