

## REZEPT FÜR HIMBEER-MARACUJA-KONFITÜRE MIT BALSAMICOESSIG



### HIMBEER-MARACUJA-KONFITÜRE MIT BALSAMICOESSIG

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 6 Gläser à 250 ml | 35 Min. | +  
Abkühlzeit

#### Zutaten

- 1 Vanilleschote
- 750 g Himbeeren
- 250 g Maracujafruchtfleisch (von ca. 10 Früchten)
- 1 kg SweetFamily Gelierzucker 1:1
- 50 ml Himbeer-Balsamicoessig



1481

#### ZUBEREITUNG

1. Vanilleschote längs einritzen, Mark herauskratzen. Himbeeren verlesen, bei Bedarf waschen, dann gut abtropfen lassen. Maracujas halbieren, Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und 250 g abwiegen. Mit Himbeeren, Vanillemark und -schote sowie Gelierzucker in einem hohen Topf mischen.
2. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 3 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit sie nicht ansetzt. Himbeer-Balsamicoessig zugeben und 1 Minute unter Rühren weiter kochen.
3. Eine [Gelierprobe](#) machen. Vanilleschote entfernen und Konfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Gut verschließen und abkühlen lassen.