

REZEPT FÜR HIMBEERKONFITÜRE MIT INGWER UND LIMETTE



HIMBEERKONFITÜRE MIT INGWER UND LIMETTE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 8 Gläser à 200 ml | 30 Min. | +
Abkühlzeit

Zutaten

- 1 kg Himbeeren
- ca. 25 g Ingwerwurzel
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1
- Saft und fein abgeriebene Schale von 2 Bio-Limetten



1524

ZUBEREITUNG

1. [Himbeeren](#) verlesen und möglichst nicht waschen. Ingwer schälen und fein reiben.
2. Alle Zutaten in einem hohen Topf mischen und unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Die Konfitüre 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit die Fruchtzubereitung nicht ansetzt.
3. Nach erfolgreicher [Gelierprobe](#) die [Konfitüre in die vorbereiteten Gläser füllen und gut verschließen](#). Abkühlen lassen.