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

1465

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 vorbereiten Gläser füllen und gut verschließen. Abkühlen lassen.