

REZEPT FÜR WASSERMELONEN-HIMBEER-KONFITÜRE MIT MINZE



WASSERMELONEN-HIMBEER-KONFITÜRE MIT MINZE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

5 Gläser à ca. 250 ml | 30 Min. | +
Abkühlzeit

Zutaten

- 2-3 Stiele Pfefferminze
- ca. 1,5 kg Wassermelone
- 250 g Himbeeren
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1
- 1 Päckchen Zitronensäure



1819

ZUBEREITUNG

450

Kcal

Pro Glas ca.

1

Gramm

Eiweiß

107

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

1. Minze waschen, trocken tupfen und Blättchen abzupfen. Melone schälen, entkernen, 750 g Fruchtfleisch abwiegen und pürieren. Himbeeren verlesen, nur wenn nötig waschen.
2. [Himbeeren](#), Melonenpüree, Gelierzucker und Zitronensäure in einem hohen Topf unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Dabei weiter umrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Minze die letzten 15 Sekunden mitgaren.
3. Eine [Gelierprobe](#) machen. Konfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen, gut verschließen und abkühlen lassen.