

REZEPT FÜR FRUCHTIGE HIMBEER-KONFITÜRE



FRUCHTIGE HIMBEER-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 6 Gläser à 200 ml | 20 Min. | +
Abkühlzeit

Zutaten

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



3898

ZUBEREITUNG

193

Kcal

Pro 100 ml

1

Gramm

Eiweiß

46

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

1. [Himbeeren](#) verlesen, nur wenn nötig waschen, dann gut abtropfen lassen. Mit Zitronensaft und Gelierzucker in einem hohen Topf verrühren.
2. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabeiiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Eine [Gelierprobe](#) machen.
3. [Konfitüre](#) sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Verschließen und abkühlen lassen.