

REZEPT FÜR HIMBEER-LIMETTEN-KONFITÜRE



HIMBEER-LIMETTEN-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 4-5 Gläser à ca. 250 ml | 25 Min. | +
Abkühlzeit

Zutaten

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



3993

ZUBEREITUNG

212

Kcal

Pro 100 ml

1

Gramm

Eiweiß

50

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

1. Himbeeren verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Mit Gelierzucker und Limettensaft in einem hohen Topf verrühren und unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Dann 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Bei Bedarf entstehenden Schaum entfernen.

2. Eine [Gelierprobe](#) machen. Heiße [Konfitüre](#) sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Gläser verschließen und abkühlen lassen. An einem kühlen, dunklen Ort aufbewahren.