

HIMBEER-MARACUJA-KONFITÜRE MIT BALSAMICOESSIG



HIMBEER-MARACUJA-KONFITÜRE MIT BALSAMICOESSIG

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 3-4 Gläser | 30 Min.

Zutaten

- 750g Himbeeren
- 250g Maracujas
- 1 Vanilleschote
- 50 ml Himbeerbalsamico-Essig
- 1 kg SweetFamily Gelierzucker 1:1



ZUBEREITUNG

220

Kcal

100

Die Himbeeren gründlich verlesen und abwiegen. Die Maracuja halbieren, das Fruchtfleisch mit dem Löffel herauslösen und abwiegen. Die Himbeeren, die Maracujas und den Gelierzucker 1:1 mit der Vanilleschote und dem Mark in einem Topf unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Dann ca. 3 Minuten lang sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit die Fruchtzubereitung nicht ansetzt.

Den Himbeer-Balsamicoessig zugeben und nochmals für 1 Minute unter ständigem Rühren weiterkochen lassen.

Nach erfolgreicher Gelierprobe die Vanilleschote entfernen, die Konfitüre sofort in die vorbereiteten Gläser füllen und gut verschließen.

Obst: Himbeer, Maracuja