

## REZEPT FÜR WASSERMELONEN-HIMBEER-KONFITÜRE MIT MINZE

Bildschirm eingeschaltet lassen  Backmodus schließen 

### Willkommen im Backmodus

#### WASSERMELONEN-HIMBEER-KONFITÜRE MIT MINZE

Jetzt loslegen

Bildschirm eingeschaltet lassen  Backmodus schließen 

#### WASSERMELONEN-HIMBEER-KONFITÜRE MIT MINZE


Zurück Weiter

Bildschirm eingeschaltet lassen  Backmodus schließen 

#### WASSERMELONEN-HIMBEER-KONFITÜRE MIT MINZE

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

Zurück Weiter

Backmodus schließen 



#### WASSERMELONEN-HIMBEER-KONFITÜRE MIT MINZE



BACKMODUS  
JETZT STARTEN



Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

## REZEPT FÜR WASSERMELONEN-HIMBEER-KONFITÜRE MIT MINZE



1895