Rezept

Himbeerkonfitüre mit Melisse

Ein Rezept von Himbeerkonfitüre mit Melisse, am 28.04.2024

Zutaten

	2-4 Stängel Zitronenmelisse
2 EL	Zitronensaft
	1/2 Packung Geliermittel ohne Zucker für ein Frucht-Zucker-Verhältnis von 3:1
500 g	Himbeeren
150 g	Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR CA. 500 ML | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Zitronenmelisse waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Die Himbeeren verlesen und waschen. Die Zitronenmelisse mit den Himbeeren, dem Zitronensaft und dem Zucker ca. 10 Minuten lang in der Küchenmaschine oder mit dem Pürierstab mixen, sodass schon etwas Pektin aus den Himbeerkernen frei wird. Das Geliermittel dazugeben, alles in einen kleinen Topf umfüllen und bei starker Hitze unter ständigem Rühren aufkochen.

2. Das Ganze so lange kochen, bis die Gelierprobe gelingt. Die Zeiten variieren je nach Hersteller des Geliermittels, bitte beachten Sie auch die Packungsanweisung. Die Konfitüre in heiß ausgespülte Schraubdeckelgläser füllen und sofort verschließen.