

Rezept

Himbeer-Johannisbeer-Konfitüre

Ein Rezept von Himbeer-Johannisbeer-Konfitüre, am 18.12.2025

Zutaten

500 g Himbeeren

1 Bio-Orange

500 g Gelierzucker 2:1

500 g Rote Johannisbeeren

2 EL Himbeersirup

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 610 kcal

Zubereitung

1. Die Himbeeren verlesen, wenn nötig kurz abbrausen. Die Johannisbeeren von den Rispen streifen, waschen und auf einem Sieb abtropfen lassen. Orange waschen, 1 TL Schale abreiben, den Saft auspressen. Himbeeren und Johannisbeeren mit Himbeersirup, Orangenschale und -saft vermischen.
2. Die Mischung mit dem Gelierzucker in einen Topf geben und zugedeckt 2 Std. ziehen lassen.
3. Die Fruchtmischung unter Rühren aufkochen und 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe nicht vergessen. Konfitüre in heiß ausgespülte Gläser füllen und sofort verschließen. Kühl aufbewahren.