

Rezept

# Himbeer-Mandel-Paste

Ein Rezept von Himbeer-Mandel-Paste, am 13.11.2024

## Zutaten

**150 g** frische Himbeeren (ersatzweise TK)  
**60 g** Gelierzucker

**1 EL** Honig  
**50 g** Mandelsplitter

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 200 G AUFSTRICH | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

## Zubereitung

1. Himbeeren vorsichtig waschen, zusammen mit dem Honig und dem Gelierzucker 10 Min. auf der höchsten Stufe im Mixer pürieren, bis die Masse zu gelieren beginnt.

---

2. Mandelsplitter in einer trockenen Pfanne anrösten und unter die Himbeermasse ziehen. Himbeerpaste in ein sauberes Schraubdeckelglas füllen und kühl aufbewahren. Hält sich etwa 7 Tage.