

Rezept

Himbeergelee mit Zitronenmelisse

Ein Rezept von Himbeergelee mit Zitronenmelisse, am 07.11.2024

Zutaten

750 g frische Himbeeren (oder ungezuckerte TK-Himbeeren)

3 EL Zitronensaft

ca. 400 g Gelierzucker 1:1

12 Blättchen frische Zitronenmelisse

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4-5 GLÄSER À 210 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Die frischen Himbeeren falls nötig säubern, indem man sie in ein Sieb schüttet, kurz in eine Schüssel mit kaltem Wasser stellt und dann gründlich abtropfen lässt. Tiefkühlhimbeeren auftauen lassen.

2. Die Himbeeren in einer Schüssel zerdrücken, in ein Sieb geben und den Saft abtropfen lassen. Den Zitronensaft zugeben. Den Saft abmessen und mit der gleichen Menge Gelierzucker in einem Topf verrühren, 1 Std. stehen lassen, gelegentlich durchrühren.

3. Himbeersaft unter Rühren 3-4 Min. sprudelnd kochen. Die Melisseblättchen in Stückchen zupfen. Den Topf beiseite stellen und die Melisse unterrühren. Das fertige Himbeergelee in die vorbereiteten Gläser füllen, verschließen und ca. 20 Min. auf den Deckeln stehend, dann richtig herum abkühlen lassen.