Rezept

Himbeermarmelade mit Minze

Ein Rezept von Himbeermarmelade mit Minze, am 22.05.2025

Zutaten

1 kg	Himbeeren
1 Bund	Minze
700 g	Gelierzucker 2:1
550 ml	trockener Weißwein

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 9 Gläser à 210 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 35 kcal, 8 g KH

Zubereitung

1. Die Himbeeren bei Bedarf vorsichtig waschen und verlesen. Himbeeren und Gelierzucker in einem großen Topf miteinander vermischen und zugedeckt 12 Std. ziehen lassen.

2. Die Minze waschen und trocken schütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen. Ein Drittel davon in feine Streifen schneiden und beiseitelegen. Restliche Minze mit Wein übergießen und 2 Std. ziehen lassen. Durch ein Sieb abgießen, Wein auffangen und 500 ml abmessen.

3. Den Minz-Wein zur Himbeermischung geben und zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze 5 Min. sprudelnd kochen lassen. Abschäumen. Die Minzestreifen unter die Konfitüre rühren, Gelierprobe machen. Die fertige Konfitüre kochend heiß in die vorbereiteten Gläser füllen. Gläser sofort verschließen, auf den Deckeln stehend 5 Min. abkühlen lassen, dann umdrehen.