Rezept

Kalt gerührte Himbeerkonfitüre

Ein Rezept von Kalt gerührte Himbeerkonfitüre, am 04.07.2025

Zutaten

- **750 g** frische oder tiefgekühlte Himbeeren
- ca. 500-600 g Gelierzucker 1:1
- **4 EL** Zitronensaft

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Die frischen Himbeeren verlesen und falls nötig waschen. Dazu die Beeren in ein Sieb schütten, in eine Schüssel mit kaltem Wasser setzen und abtropfen lassen. Himbeeren durch ein Sieb in eine Schüssel passieren, sodass die meisten Körnchen zurückbleiben.

2. Die durchgedrückte Himbeermasse abwiegen, wieder in eine Schüssel geben und den Zitronensaft unterrühren. Die gleiche Menge Gelierzucker unter ständigem Rühren nach und nach in die Himbeermasse einrieseln lassen. 20-30 Min. weiter rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat und die Konfitüre dicklich wird.

3. Die Himbeeren in die vorbereiteten Gläser füllen. Mit einem frischen Tuch abgedeckt an einem luftigen Platz 2-3 Tage stehen lassen. Mit gut gereinigten Deckeln verschließen und die Konfitüre im Kühlschrank aufbewahren.