

Rezept

Stachelbeer-Himbeer-Konfitüre

Ein Rezept von Stachelbeer-Himbeer-Konfitüre, am 19.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 500 g Himbeeren | 400 g Stachelbeeren |
| 500 g Gelierzucker 2 : 1 (oder 1 kg Gelierzucker 1 : 1 oder 300 g Gelierzucker 3 : 1) | 4 EL Himbeergeist nach Belieben |
| 1 EL Zitronensaft | 1 Grapefruit (ausgepresst ca. 00 ml Saft) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 1,5 kg Konfitüre | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Himbeeren verlesen. Stachelbeeren waschen und trocken tupfen, Stiele und Blütenansätze abknipsen. Die Stachelbeeren würfeln.
2. Alle Beeren mit dem Gelierzucker und nach Belieben dem Schnaps in einem großen hohen Topf verrühren, ca. 2 Std. zugedeckt Saft ziehen lassen, ab und zu umrühren.
3. Dann die Grapefruit halbieren und den Saft auspressen. Mit dem Zitronensaft zu den Beeren geben, die Früchte unter Rühren zum Kochen bringen und bei starker bis mittlerer Hitze offen 4 Min. leicht sprudelnd kochen. Häufig umrühren.
4. Die Gelierprobe machen. Die Konfitüre abschäumen und in 6-8 vorbereitete Gläser füllen. Diese verschließen, ca. 5 Min. auf den Kopf stellen.