

Himbeer-Konfitüre pur und kreativ

etwa 7 Gläser je 200 ml



gelingt leicht



bis 40 Min.

**Zutaten:**

1000 g Himbeeren

1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für Beerenkonfitüre & Gelee

1 Vorbereiten:

Himbeeren verlesen.

2 Zubereiten:

Himbeeren mit Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

Zutaten nach Lust und Laune

Für eine **Himbeer-Konfitüre mit Orangen** 700 g vorbereitete Himbeeren und 300 g Orangenfilets verwenden.

Für eine **Himbeer-Pfirsich-Konfitüre** 600 g vorbereitete Himbeeren und 350 g vorbereitete Pfirsiche verwenden.

Für eine **Himbeerkonfitüre mit Minze** nach dem Kochen 2 EL gehackte Minze unterrühren.

Hinweis: Die Haltbarkeit wird durch die Zugabe von Minze verkürzt.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch tiefgekühlte Himbeeren verwenden.
- Sie können die Konfitüre auch mit einer Beerenmischung zubereiten.

1 Portion = 25 g

Nährwerte sind für die Grundzubereitung berechnet.