

Himbeerkonfitüre

(im Bild vorn)

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.
Für 2 Gläser von je ca. 2 dl

650 g **Himbeeren**
2 Teelöffel **Zitronensaft**
300 g **Zucker**

zusammen pürieren, in eine Pfanne giessen begeben, unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, unter ständigem Rühren ca. 15 Min. sprudelnd kochen. Evtl. Schaum abschöpfen. Gelierprobe siehe unten. Konfitüre siedend heiss bis knapp unter den Rand in die sauberen, vorgewärmten Gläser füllen, sofort verschliessen. Gläser mit Schraubdeckel kurz auf den Kopf stellen, auf isolierender Unterlage auskühlen



Tipp

Für kernlose Himbeerkonfitüre die Beerenmasse nach dem Pürieren durch ein Sieb streichen.

Pro 100 g: 1 g Fett, 2 g Eiweiss, 83 g Kohlenhydrate, 1514 kJ (362 kcal)

Varianten: Himbeerkonfitüre mit Estragon

Konfitüre zubereiten wie oben. 2 Esslöffel **Estragon**, fein gehackt, kurz vor dem Einfüllen unter die Konfitüre mischen.

Himbeerkonfitüre mit dunkler Schokolade (im Bild hinten)

Konfitüre zubereiten wie oben, nach dem Pürieren Beerenmasse durch ein Sieb zurück in die Pfanne streichen, aufkochen. 100 g **dunkle Schokolade**, grob gehackt, kurz vor dem Einfüllen unter die Konfitüre mischen, verrühren bis die Schokolade geschmolzen ist.

Haltbarkeit (alle Varianten): kühl und dunkel ca. 12 Monate. Einmal geöffnet, das Glas im Kühlschrank aufbewahren, Konfitüre rasch konsumieren.



Gelierprobe Konfitüre: Wenig heisse Konfitüre auf einen Teller geben, auskühlen. Fliesst sie nicht mehr und bildet sich nach kurzer Zeit eine feine Haut, ist die richtige Konsistenz erreicht. Andernfalls Konfitüre kurz weiterkochen, erneut testen. Konfitüre siedend heiss bis knapp unter den Rand in die sauberen, vorgewärmten Gläser füllen, sofort verschliessen.
Tipp: Ein Trichter mit weitem Hals erleichtert das Einfüllen.