



Blaubeer-Limetten-Konfitüre

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

| | |
|----------------------|-------|
| Bio Limetten | 3 St. |
| Heidelbeeren, frisch | 1 kg |
| Gelierzucker | 500 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, Sieb, feine Reibe

1. Limetten heiß waschen, jeweils etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. Blaubeeren waschen. Alles in einem Topf mit Gelierzucker vermengen und unter gelegentlichem Rühren aufkochen. Ca. 4 Min. unter ständigem Rühren leicht köcheln.
2. Für die Gelierprobe 1 TL Konfitüre auf einen kalten Teller geben. Wird die Konfitüre nach ca. 1 Min. fest, kann sie weiterverarbeitet werden. Ggf. Kochzeit um ca. 1–2 Min. verlängern und Gelierprobe wiederholen.
3. Entstehenden Schaum mit einem Löffel vorsichtig abnehmen. Blaubeer-Limetten-Konfitüre heiß in saubere Schraubgläser füllen. Gläser verschließen und auf den Deckel gestellt abkühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 162 kcal |
| Kohlenhydrate | 41 g |
| Eiweiß | 1 g |
| Ballaststoffe | 2 g |
| Fette | 0 g |