



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