Himbeer-Limetten-Konfitüre

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Himbeeren, frisch	1 kg
Bio Limetten	2 St.
Gelierzucker	500 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlerer Topf, Sieb

1. Himbeeren waschen. Limetten heiß waschen, etwa 2 EL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen.

2. In einem Topf auf mittlerer Stufe Himbeeren, Gelierzucker, Limettenschale und -saft unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Ca. 3 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen.

3. Konfitüre sofort randvoll in heiß ausgespülte saubere Gläser (à 250 ml) füllen, gut verschließen und auskühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	157 kcal
Kohlenhydrate	39 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	0 g