



# 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