



# Himbeerkonfitüre

Zeit gesamt  
20min

Zubereitungszeit  
20min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 1 Portionen

Himbeeren, frisch	1 kg
Vanillinzucker	1 Päckchen
Gelierzucker	500 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel

1. Himbeeren waschen. In einem Topf Himbeeren, Vanillinzucker und Gelierzucker auf mittlerer Stufe aufkochen. Anschließend für ca. 3 Min. köcheln lassen.
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. Himbeerkonfitüre heiß in 4 saubere Schraubgläser (à 250 ml) füllen. Gläser verschließen und auf den Deckel gestellt abkühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	2516 kcal
Kohlenhydrate	615 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	65 g
Fette	7 g