



Himbeer-Limetten-Konfitüre

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach




Zutaten

für 16 Portionen

Himbeeren	1 kg
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	Ballaststoffe	4 g
Eiweiß	1 g	Fette	0 g