

HIMBEER-MANDELSPLITTER-KONFITÜRE



Zutaten:

- * 4 x 250g Himbeeren
- * Saft von einer Zitrone
- * 600ml gutes Wasser
- * 600g Cristallino von RAPUNZEL
- * 7 MB KONFITURA GELIERMITTEL
- * 50g kleingehackte Mandel-Stiftchen
- * bereitstellen:
zusätzlich 600ml kochendes Wasser

Vor dem Einkochen würde ich Dir empfehlen, die Seite über Geliermittel und Einkoch-Tipps zu lesen, denn da hatte ich zahlreiche TIPPS zur Zubereitung der Konfitüre bis zum Etikettieren der Gläser gegeben.

Zubereitung:

Die Himbeeren der Qualität 1a werden gewaschen und ein wenig im Mixer püriert. Hinzugefügt werden der Zitronensaft, das Wasser sowie die gehackten Mandel-Stiftchen.

Unter Rühren wird das mit dem Zucker gut vermischte Gelierpulver langsam rieselnd dem kalten Fruchtbrei zugefügt und schonend zum Kochen gebracht.

Je nach Reife der Früchte kann beliebig -nach Geschmack- weiterer Zucker eingerührt werden.

Nachdem die Konfitüre 5 Minuten geköchelt hat, wird die Gelierprobe auf einem kleinen Tellerchen gemacht.

Falls diese zu schnell und zu fest anzieht, wird nun etwas von dem zusätzlichen, kochenden Wasser sehr gut eingerührt, bis sich die gewünschte

Konsistenz zeigt.

Nun die Gläschen bis zum Beginn des Schraubendes mit dem heißen Fruchtbrei füllen und sie gut verschraubt für ca. 15 Minuten auf den Kopf stellen.

Danach umdrehen, und wenn sie erkaltet sind, etikettieren.

Wird ca. 10 Gläschen à 190 ml ergeben.

Gutes Genießen !

eure

Irene Hermeth

Hinweis:

Die mit KONFITURA schonend und mit möglichst wenig Zucker zubereiteten Konfitüren sollten innerhalb eines Jahres verbraucht werden.

Der Inhalt geöffneter Gläser sollte innerhalb von 3 Tagen aufgebraucht werden.

www.selbstheilungstreff.de