

Kaltgerührte Himbeerkonfitüre

Sonstige Gerichte » Marmeladen

Zutaten (2 Gläser à 350ml)

- » 500g Himbeeren
- » 1 Orange(n)
- » 25g geh. Pistazienkerne
- » 25g Gelierpulver 3:1 für Kaltgerührtes
- » 150g Zucker

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

bis 30min

Zubereitung

1. Himbeeren verlesen und pürieren. Orangensaft und Pistazien zufügen. Gelierpulver mit Zucker mischen, zum Himbeerpüree geben und 2min verrühren.
2. Konfitüre in saubere Gläser füllen und verschließen. Im Kühlschrank ca. 1 Woche haltbar.

Nährwerte: 538kcal/E6g/F8g/KH112g pro Glas

angelegt am: 22.06.2006

Rezept-Nr: 2092

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke