

REZEPT-SAMMLUNG

Himbeer-Schokoladen-Konfitüre

Zutaten:

1 kg	Himbeeren
500g	Gelierzucker 2:1
2 EL	Himbeergeist
100g	Schokoladenraspel, zartbitter

Zubereitung:

Die Himbeeren verlesen und nur waschen, wenn unbedingt nötig. Mit dem Gelierzucker in einem großen Topf vermischen und zum Kochen bringen.

4 Minuten unter rühren sprudelnd kochen lassen, anschließend vom Herd nehmen den Himbeergeist sowie die geraspelte Zartbitterkuvertüre unterrühren.

Die Konfitüre sofort im heißen Zustand in Gläser füllen. Füllen Sie die Gläser bis zum Rand und stellen Sie anschließend auf den Kopf zum Auskühlen.

Dieses Rezept lohnt sich auch mit weißer Kuvertüre auszuprobieren!

Arbeitszeit: ca. 25 Minuten