



## Himbeer - Vanille - Konfitüre

★★★★

*Marmelade & Konfitüre*

**Vorbereitungszeit:** 25 Min. **Kochzeit:** 3 Min. **Gesamtzeit:** 28 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 7 Gläser á 230ml **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

- 1 ½ kg Himbeeren, frische oder TK
- 2 Vanilleschote(n), das Mark davon
- 1 Pck. Gelierzucker (3:1)

verwenden).

Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen.

Nun vorbereitete Gläser randvoll mit der heißen Masse füllen. Dann verschließen, umdrehen und etwa 5-10 Minuten auf dem Deckel stehen lassen. Vorsicht - die Gläser sind dann sehr heiß!

Die Menge reicht bei mir immer genau für 7 kleine Gläser je 230 ml.

### ZUBEREITUNG

Die Himbeeren putzen und zusammen mit dem Gelierzucker in einen großen Topf geben (tiefgekühlte Himbeeren vorher auftauen). Alles gut verrühren. Das Mark aus den Vanilleschoten kratzen und hinzufügen (je nach Geschmack halt 1 oder 2 Vanilleschoten