

# 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