

Apfel - Himbeer - Konfitüre

Kategorien: Marmeladen, Einmachen, Früchte

Zutaten für: 1 Angabe

500	Gramm	Himbeeren
600	Gramm	Äpfel
		Abgeriebene Schale von 1/2 Orange
500	Gramm	Gelierzucker 2:1
2		Essl. Himbeergeist

Anleitung:

Himbeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, Äpfel grob raspeln. Orangenschale und Gelierzucker unter die Fruchtmasse rühren, ankochen und unter ständigem Rühren 4 Minuten sprudelnd fortkochen. Himbeergeist unterrühren. Konfitüre kochendheiß randvoll in Gläser füllen und diese sofort verschließen. Rezept ergibt 4 Gläser.