

---

# HIMBEER-KONFITÜRE

---

MIT SCHWARZEN JOHANNISBEEREN

Ganz einfach!



**Für etwa 1 l:**

**Zutaten:** 500 g Himbeeren  
250 g schwarze Johannisbeeren  
750 g Gelierzucker

**Zubereitung:** Die Himbeeren sorgfältig verlesen, noch vorhandene Kelche herausziehen. Beeren nicht waschen! Himbeeren portionsweise durch ein Sieb streichen, zwischendurch immer wieder die Kernchen aus dem Sieb entfernen. Das Püree mit dem Gelierzucker verrühren. Die Johannisbeeren waschen und abtropfen lassen, dann von den Stielen streifen. Beeren unter das Himbeerpüree mischen. Topf mit einem Tuch abdecken und etwas stehen lassen. Die Masse unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen, genau 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Falls nötig, Schaum abnehmen. Die fertige Konfitüre noch heiß in vorbereitete Gläser füllen, Gläser sofort verschließen, auf einen Rost stellen und mit einem Tuch abdecken. Nach dem Auskühlen kühl und dunkel aufbewahren.

***Guten Appetit!***