

# Himbeer-Konfitüre

7 Gläser à 2 dl



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Konfitüre:

1 kg Himbeeren vorbereitet  
1 Beutel Dr. Oetker Zitronensäure  
1 Beutel Dr. Oetker Gelfix Extra 2:1  
500 g Zucker

## 1 Vorbereiten:

Himbeeren waschen und 1000 g abwiegen. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heissem Wasser ausspülen.

## 2 Himbeerkonfitüre:

Himbeeren mit Zitronensäure, Zucker und Gelfix 2:1 in einem grossen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**.

**Gelierprobe durchführen:** 1-2 TL der heissen Masse auf einen Teller geben und erkalten lassen. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen und erneut eine Probe machen.

## Konfitüre abfüllen:

Himbeerkonfitüre bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in Gläser füllen. Mit Deckeln verschliessen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.