

Himbeer-Minz-Konfitüre

Eine fruchtig frische Himbeermarmelade verfeinert mit Portwein und frischer Minze.

etwa 6 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

— bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1000 g Himbeeren (vorbereitet gewogen)
100 ml Portwein
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Extra 2:1
etwa 3 EL gehackte Minze

Wie koche ich eine leckere Himbeermarmelade?:

1 Himbeeren vorbereiten:

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

2 Himbeer-Marmelade kochen:

Himbeeren und Portwein mit Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Zum Schluss die gehackte Minze unterrühren.

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. Bei süßen Früchten hilft es 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure unterzurühren.



③ **Marmelade in Gläser füllen:**

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

Hinweis: Die Haltbarkeit der Konfitüre kann sich durch die Minze verkürzen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Portwein auch weglassen oder stattdessen Traubensaft nehmen.
- **Gelierprobe:** Vor dem Abfüllen 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen oder bei süßen reifen Früchten **1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure** unterrühren und noch einmal aufkochen.

