

# Schokoladige Himbeerkonfitüre

Eine leckere fruchtige Himbeer-Marmelade mit dunkler Schokolade.

etwa 7 Gläser (je 200 ml)

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

100 g dunkle Schokolade

1000 g Himbeeren (vorbereitet  
gewogen)

1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für  
Beerenkonfitüre

Wie koche ich eine Himbeer-Marmelade mit dunkler Schokolade?:

## ① Früchte vorbereiten:

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

## ② Marmelade kochen:

Himbeeren und Schokolade mit Gelierzucker 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. 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 wird durch die Zugabe von Schokolade verkürzt.

