

Himbeer - Apfel - Konfitüre

Kategorien: Marmelade, Einmachen

Zutaten für: 1 Angabe

500	Gramm	Himbeeren
500	Gramm	Klaräpfel
2		Zitronensaft
1	kg	Gelierzucker
2	Teel.	Zimt

Anleitung:

Himbeeren verlesen, Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Himbeeren und Apfelspalten in einen großen Topf geben und mit Zitronensaft beträufeln und mit dem Gelierzucker vermischen. Ca. 30 Minuten stehen lassen, damit sich Saft bilden kann. Dann auf großer Gasflamme zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Mit Zimt abschmecken, sofort in vorbereitete Twist-Off-Gläser füllen und verschließen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten