



KINDERLEICHTE HIMBEERKONFITÜRE

ZUTATEN

- 500 g frische Himbeeren
- 800 g Kristallzucker

ZUBEREITUNG

1. Heizen Sie Ihren Ofen auf 120°C auf und geben Sie den Zucker in die Pfanne. Stellen Sie die Pfanne 15 Minuten in den Ofen.
2. Legen Sie die Himbeeren in den Topf und bringen Sie ihn auf höchster Stufe zum Kochen. Zerdrücken Sie die Beeren beim Erhitzen mit einem Kartoffelstampfer und kochen Sie sie unter ständigem Rühren eine weitere Minute. Tipp: Wenn Sie die Konfitüre für Kinder herstellen, können Sie mit dem Sieb die Kerne entfernen, bevor Sie fortfahren.
3. Geben Sie den warmen Zucker in den Topf mit den Beeren und kochen Sie die Mischung auf, bis ein Gel entsteht. Führen Sie die Gelierprobe (siehe Artikel) durch, um die Festigkeit zu prüfen.
4. Nehmen Sie den Topf vom Herd und lassen Sie ihn 15 Minuten abkühlen und rühren Sie gelegentlich um. Füllen Sie die Masse in die Gläser, verschließen Sie sie fest und lassen Sie die Gläser abkühlen.