

Himbeer-Espresso-Marmelade

Mal was anderes, säuerlich fruchtige Himbeeren mit einer Espresso-Note, yammy. Probier's aus!

Zutaten & Zubereitung

500 g Himbeeren

3 Espressi

550 g Gelierzucker 1:1 **18 Min./100°C/Stufe 2,5**
köcheln, anschließend

30 Sek./Stufe 10 fein pürieren.

Wer keine Himbeerkerne mag, passiert die Marmelade vor dem abfüllen durch ein feines Sieb. Ansonsten direkt in heiß ausgespülte Gläser füllen, verschließen und auf den Deckel stellen.