

# 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.