



HIMBEER-ESPRESSO- MARMELADE

ZUTATEN & ZUBEREITUNG

500 g Himbeeren

3 Espresso

550 g Gelierzucker 2:1 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.

Genussvolle Momente wünscht

Rina Wilken

www.genusswelt-wilken.de

