



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

