UGA-TIPP

HIMBEER KONFITÜRE

Juni-Oktober

Küchenmaterial
Schüssel, Waage, Kochtopf, Esslöffel

	Zutaten für 2 Gläser à 300g	**Zubereitung**
500 g 250 g	Himbeeren[1] Gelierzucker	Himbeeren und Zucker in einen grossen Topf geben und gut vermischen. Danach alles unter Rühren bei starker Hitze aufkochen. Sobald die Masse kocht noch weitere drei Minuten sieden lassen. Den entstandenen Schaum oben mit einem Löffel abschöpfen.
2 Stk.	Einmachgläser heiss ausgespült	Die Masse randvoll in die Gläser füllen, fest verschliessen und 5 Minuten auf den Kopf stellen, danach wieder umdrehen und erkalten lassen.

Gut zu wissen:
[1] Die Beeren enthalten wertvolle Mineralstoffe und sind reich an Vitamin C, Kalzium und Folsäure.

Alle Unterrichtsmaterialien unterstehen der Creative Commons Lizenz BY-NC-SA.