

Himbeerkonfitüre

250g Himbeeren
125g Gelierzucker 2:1
1 Tl Vanilleextrakt oder das Mark 1/2
Vanilleschote



Das Obst auftauen, falls eingefroren, und fein pürieren. Wer keine Kerne mag, sollte das Himbeerpüree noch einmal passieren, ich habe mir diesen Schritt allerdings gespart.

Den Gelierzucker und die Vanille untermischen und unter Rühren aufkochen. Vier Minuten kochen lassen und dabei immer wieder rühren.

Dann nur noch ein geeignetes Glas füllen und kopfüber 10 Minuten stehen lassen. Danach im Kühlschrank runter kühlen. Für die Turbovariante kann man es auch einfach in ein Schälchen gießen, so kühlt es noch schneller ab. Da mein persönliches Murmeltier allerdings sowieso noch länger geschlafen hat, wurde es bei mir auch im Glas rechtzeitig kalt.