



Menge 1 Liter



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

HIMBEERSAFT

Selbstgemachter Saft aus frischen Himbeeren - köstlich aromatisch!



Zubereitung

- 1.** Himbeeren waschen und verlesen. Grob zerdrücken und in eine Porzellan- oder Steingutschüssel geben. Zitronensäure in Wasser auflösen, über die Himbeeren gießen und 24 Stunden kühl stehen lassen.
- 2.** Saft durch ein Safttuch oder feines Sieb abseihen. Dann mit Diamant Einmachzucker verrühren, bis dieser aufgelöst ist.
- 3.** In sterile Flaschen füllen, mit Gummikappen verschließen, kühl aufbewahren und rasch verbrauchen.
- 4.** Tipp: Nach diesem Rezept lassen sich auch Erdbeeren, Brombeeren und schwarze Johannisbeeren gut roh entsaften.

Zutaten

1,5 kg	Himbeeren (vorbereitet gewogen)
15 g	Zitronensäure
500 ml	Wasser
1 kg	Diamant Einmachzucker

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.