



Menge 8 - 10 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

ROTE-BETE-HIMBEER-KONFITÜRE

Ungewöhnlich – und zwar ungewöhnlich lecker auf dem Frühstücksbrot ist diese Konfitüre aus roter Bete und fruchtiger Himbeere.



Zubereitung

- 1.** Rote Bete waschen, schälen, sehr klein würfeln und 600 g abwiegen. Bio-Orangen heiß abwaschen, abtrocknen und Schale abreiben. Saft auspressen und mit Orangensaft auf 400 ml auffüllen.
- 2.** Rote Bete in Orangensaft bei offenem Deckel weich kochen. Dann heraussieben, pürieren und 600 g abwiegen.
- 3.** Himbeeren waschen, verlesen, pürieren und 400 g abwiegen.
- 4.** Rote Bete und Himbeeren mit Diamant Gelierzucker 1:1 in einem großen Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen.
- 5.** Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.
- 6.** Konfitüre sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Zutaten

600 g	Rote Bete (geschält gewogen)
2	Bio-Orangen
Ca. 200 ml	Orangensaft
400 g	Himbeeren (vorbereitet gewogen)
1 kg	Diamant Gelierzucker 1:1

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.