

Himbeer-Earl-Grey-Konfi



Zutaten

3 Beutel Schwarztee (Earl-Grey-Tea)
1 dl Wasser, siedend
700 g Himbeeren
300 g Zucker

Und so wird's gemacht

Ofen auf 100 Grad vorheizen. Die sauberen Einmachgläser und Deckel auf ein Backblech stellen, in den vorgeheizten Ofen schieben.

Teebeutel mit dem Wasser übergießen, ca. 5 Min. ziehen lassen.

Teebeutel entfernen, Tee mit den Himbeeren pürieren, in eine Pfanne geben.

Zucker begeben, unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, unter ständigem Rühren ca. 20 Min. sprudelnd kochen. Evtl. Schaum abschöpfen.

Gelierprobe nehmen.

Konfitüre siedend heiss bis knapp unter den Rand in die vorgewärmten Gläser füllen, sofort verschliessen, auf isolierender Unterlage auskühlen.

Für ca. 8 Einmachgläser von je ca. 11/2 dl

Hinweis:

Für die Gelierprobe wenig Konfitüre auf einen kalten Teller geben, sie sollte rasch fest werden. Sonst kurz weiterkochen und erneut testen.

Haltbarkeit: kühl und dunkel ca. 6 Monate.

Einmal geöffnet, Glas im Kühlschrank aufbewahren und Konfitüre rasch geniessen.