

Schokoladige Himbeerkonfitüre

Eine leckere fruchtige Himbeer-Marmelade mit dunkler Schokolade.

etwa 7 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 100 g dunkle Schokolade
- 1000 g Himbeeren (vorbereitet gewogen)
- 1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für Beerenkonfitüre

Wie koche ich eine Himbeer-Marmelade mit dunkler Schokolade?:

1 Früchte vorbereiten:

Schokolade hacken. Himbeeren verlesen und 1000 g abwiegen. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

2 Marmelade kochen:

Himbeeren und Schokolade mit Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**.

Gelierprobe durchführen: 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben und erkalten lassen. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen und erneut eine Probe machen. Bei süßen Früchten hilft es 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure unterzurühren.



3 Marmelade in Gläser füllen:

Marmelade bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in Gläser füllen. Mit Deckeln verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

Hinweis: Die Haltbarkeit wird durch die Zugabe von Schokolade verkürzt.

