

Himbeer-Konfi

Zutaten

500 g	frische Himbeeren
2 – 3 EL	Agavensirup (oder nach Belieben)
½ TL	gemahlene Vanille
1	Zimtstange
2	Scheiben Bio-Zitrone mit Schale
25 g	Konfi-Gel (Agar-Agar oder Apfelpektin)



Alle Zutaten in einen Topf geben und **ca. 10 min** köcheln lassen. Etwas auskühlen und servieren.

Mit diesem Rezept hast du immer frische Marmelade zu Hause.
Die Früchte sind je nach Saison austauschbar. Welche Beeren wann wachsen, findest du hier heraus:

www.wwf.ch/de/aktiv/besser_leben/ratgeber/fruchte__gemuse

Abkürzungen TL = Teelöffel | EL = Esslöffel | Msp. = Messerspitze

Suppen

Salate

Gemüse und Früchte

Reis und Getreide

Pasta

Tofu und Seitan

Dips und Saucen

> Desserts

Getränke



www.chinderchuchi.ch