

Frau Petra kocht

kochen♥lernen♥lachen♥genießen

Manchmal ist es die HOFFNUNG,
die uns lächeln lässt.
Und manchmal ein LÄCHELN,
das uns hoffen lässt.

Schokoladiger Himbeertraum (Marmelade)

❖ 100 g dunkle Schokolade in Stücken
in den Mixtopf geben und 7Sek./Stufe 5 zerkleinern

❖ 1000 g Himbeeren, geht auch TK
dazu und 10Sek./Stufe 5 zerkleinern

❖ 500 g Gelierzucker 2:1
und so lange erwärmen, bis 100°C (100°C/Stufe 2) erreicht sind.

Jetzt 4min./100°C/Stufe 2 weiterkochen lassen.

Wenn du die Kerne von den Himbeeren nicht magst, dann die Marmelade durch ein feines Sieb streichen oder durch die Flotte Lotte...
und noch einmal auf 100°C erwärmen, in saubere Gläser füllen und sofort verschließen. Lass es dir einfach schmecken.

Ich wünsche dir einen wunderschönen Lieblingstag.

Eure Petra