

Einfaches Himbeergelee

Durch die Herzform wird einfaches Himbeergelee zu einer kulinarischen Liebeserklärung. Das ideale Rezept zum Valentinstag oder auch einfach für zwischendurch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,2 h



Foto: Christian Guthier

Zutaten

180 g	Himbeeren (tiefgekühlte)
500 ml	Wasser (zum Einweichen der Gelatine)
8 Blätter	Gelatine
60 ml	Himbeersirup
400 ml	Wasser (heißes)
20 ml	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für einfaches Himbeergelee zuerst die Gelatine in etwas kaltem Wasser einweichen. Den Himbeersirup in einem Topf mit Wasser verrühren und erwärmen. Gelatine ausdrücken und in das Himbeerwasser geben.
2. Umrühren, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Zitronensaft und Himbeeren hinzufügen und

verrühren. Alles in eine große oder mehrere kleine Herzförmchen füllen und für ca. 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

3. Vor dem Servieren herausnehmen, die Form(en) kurz in heißes Wasser stellen und dann auf Teller stürzen. Sofort servieren.

Tipp

Nach Belieben das einfache Himbeergelee mit frisch geschlagenem Schlagobers garnieren.