

Im Spätsommer hat man reichlich Auswahl an Beerenobst. Gerade, wenn die Beeren schon leicht angedrückt sind, kann man sie gut zu einem Fruchtaufstrich verarbeiten. Fruchtaufstriche enthalten deutlich weniger Zucker als Konfitüren. Sie sind aber auch nur gekühlt haltbar. Deshalb bereite ich nicht so viel auf einmal zu. Diesen Fruchtaufstrich mag ich besonders, weil er mit dem Rosmarin noch mal eine besondere Note bekommt. Guten Appetit!

Rezept für **Himbeer-Fruchtaufstrich**

Zubereitung ca. 30 Minuten

Zutaten:

- 500 Gramm Himbeeren
- 170 Gramm Gelierzucker
- 1 EL Zitronensaft
- 2 Gläser mit Schraubverschluss (ca. 300ml)
- 2 Stängel frischer Rosmarin



Zubereitung:

1. Früchte waschen, abtropfen lassen, verlesen und ggf. putzen.
Früchte kurz püriert oder mit einem Kartoffelstampfer im Topf zerdrücken.
Die Früchte mit 170 Gramm Gelierzucker in einem großen Topf vermischen.
2. Der Topf sollte so groß sein, dass er nur zu 1/3 gefüllt ist, damit die Konfitüre beim Kochen nicht überkocht. Fruchtmasse aufkochen, Zitronensaft und frischen Rosmarin zugeben und drei Minuten unter Rühren kochen lassen.
3. Den Topf vom Herd nehmen und die Gelierprobe machen.
Dafür einen Löffel Fruchtmasse auf eine kalte Untertasse geben.
Schräg halten und überprüfen, ob die Masse fest wird. Ist sie noch zu flüssig, kurz weiterkochen und Gelierprobe wiederholen, solange bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
4. Die noch heiße Konfitüre mit einer Kelle und einem Trichter in vorbereitete Gläser füllen. (Marmeladengläser und Deckel vorher mit heißem Wasser ausspülen.)
Anschließend kühl und dunkel lagern.