

HAUSGEMACHTES FRÜHSTÜCK

🕒 45 Minuten

👤 Mittel

MATERIALIEN

Keramiktopf, Marmeladenglas, Holzlöffel,
Nespresso Glas

EMPFOHLENE KAFFEEKAPSELN



ZUTATEN

500g Himbeeren

Zucker

Sauerteigbrot

Biodynamische Butter

INSPIRATIONEN



ZUBEREITUNG

Himbeer-Konfitüre Kochanleitung:

- Geben Sie die Himbeeren in einen Topf und köcheln Sie diese weich.
- Fügen Sie etwas Zucker für den Geschmack hinzu - stellen Sie aber sicher, dass die Säure der Beeren erhalten bleibt.
- Füllen Sie die Gläser mit der Konfitüre.
- Stellen Sie die Gläser nun für 30 Minuten in 28° Grad warmes Wasser.
- Verwenden nach Belieben.