REZEPT FÜR DREIFRUCHTKONFITÜRE MIT MINZE

DREIFRUCHTKONFITÜRE MIT MINZE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 8 Gläser à ca. 200 ml | 35 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 5 Blättchen Minze
- 500 g Erdbeeren
- 250 g Himbeeren
- 250 g Kiwi
- 1 kg SweetFamily Gelierzucker 1:1

1786

ZUBEREITUNG

534 Kcal	1 Gramm	132 Gramm	1 Gramm
pro Glas ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Minze waschen, trocken schütteln und fein hacken. Erdbeeren und Himbeeren verlesen, putzen, nur bei Bedarf waschen, dann gut abtropfen lassen. Kiwis schälen, mit Erdbeeren grob pürieren. Püree, Himbeeren und Gelierzucker in einem hohen Topf mischen. Unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen.

2. Zubereitung 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren, damit sie nicht ansetzt. Eine Gelierprobe machen. Minze unterrühren und Konfitüre noch heiß in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Fest verschließen und abkühlen lassen, dabei mehrmals vorsichtig wenden, damit sich die Minze gleichmäßig in den Gläsern verteilt.