

REZEPT FÜR HIMBEER-NEKTARINEN-VANILLE-KONFITÜRE



HIMBEER-NEKTARINEN-VANILLE-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: normal

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

Zutaten

- ca. 900 g Nektarinen
- 800 g Himbeeren
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 3:1
- 1 Vanilleschote
- Saft von 1 Zitrone



2298

ZUBEREITUNG

1. Nektarinen waschen, halbieren und entsteinen. 700 g Fruchtfleisch abwiegen und fein würfeln. Himbeeren verlesen, möglichst nicht waschen. Vanilleschote längs aufschneiden und Mark herauskratzen. Himbeeren, Nektarinen, Vanillemark und Schote mit Gelierzucker und Zitronensaft in einem hohen Topf mischen.
2. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Dann 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabeiiterrühren, damit sie nicht ansetzt.
3. Eine [Gelierprobe](#) machen. Vanilleschote entfernen und Konfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Fest verschließen und abkühlen lassen.