

REZEPT FÜR KIWI-STACHELBEER-KONFITÜRE



KIWI-STACHELBEER-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 5 Gläser à ca. 250 ml | 45 Min. | +
Abkühlzeit

Zutaten

- ca. 700 g Kiwis
- 400 g grüne Stachelbeeren
- 1 Vanilleschote
- 1 Orange
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1



2612

ZUBEREITUNG

158

Kcal

Pro 100 g

0.7

Gramm

Eiweiß

36.5

Gramm

Kohlenhydrate

0.3

Gramm

Fett

1. Kiwis schälen, 600 g abwiegen und würfeln. Stachelbeeren waschen, Blüten und Stiele entfernen, Beeren halbieren. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen. Orange auspressen.

2. Vorbereitete Zutaten mit Gelierzucker in einem hohen Topf mischen und unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Zubereitung 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter rühren, damit sie nicht ansetzt.

3. Eine [Gelierprobe](#) machen. Konfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und gut verschließen. Abkühlen lassen.

Tipp:

Wer mag, kocht die ausgekrazte Vanilleschote mit, dann vor dem Abfüllen aus der Konfitüre entfernen. Alternativ gibt man sie nach dem Auskratzen mit Zucker in ein kleines Schraubglas und lässt das Ganze einige Wochen ziehen - so entsteht köstlicher Vanillezucker.