# REZEPT FÜR KÜRBIS-KAKI-KONFITÜRE

## KÜRBIS-KAKI-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: normal

**Für ca. 6 Gläser à 250 ml | 40 Min. | + Abkühlzeit**

### Zutaten

- ca. 600 g Kürbis (z.B. Hokkaido)
- ca. 450 g Kakis
- 200 ml Orangensaft
- Saft von 1 Limette
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1

2390

## ZUBEREITUNG

1. Kürbis schälen, Kerne und faseriges Innere entfernen. 400 g Fruchtfleisch abwiegen und fein raspeln. Kakis schälen, 400 g abwiegen und fein würfeln. Mit Kürbisraspeln, Orangen- und Limettensaft sowie Gelierzucker in einen hohen Topf geben.

2. Mischung unter gelegentlichem Rühren aufkochen, dann 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren, damit sie nicht ansetzt. Eine Gelierprobe machen.

3. Konfitüre in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen, verschließen und abkühlen lassen.

**Tipp:**

Reife Kakis können auch mit Schale verarbeitet werden, sie enthält aber in unreifem Zustand recht viele Tannine, die für einen bitteren Geschmack sorgen. Im Zweifel sollte man sie daher lieber dünn abschälen.