

REZEPT FÜR KÜRBIS-KIWI-KONFITÜRE



KÜRBIS-KIWI-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: normal

für ca. 8 Gläser à 250 ml | 45 Min. | +
Zieh- und Abkühlzeit

Zutaten

- ca. 1,2 kg Kürbis (z.B. Butternut oder Hokkaido)
- ca. 700 g Kiwis
- 1 Zitrone
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 3:1



2596

ZUBEREITUNG

125

Kcal

Pro 100 g ca.

1

Gramm

Eiweiß

28.4

Gramm

Kohlenhydrate

0.3

Gramm

Fett

1. Kürbis halbieren, entkernen und schälen. 900 g Kürbisfleisch abwiegen und fein würfeln. Kiwis schälen, 600 g abwiegen und klein schneiden. Zitrone auspressen. Kürbis, Kiwi, Zitronensaft und Gelierzucker in einem hohen Topf vermischen und zugedeckt 3-4 Stunden ziehen lassen.

2. Fruchtzubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Dann 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit sie nicht ansetzt.

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