

REZEPT FÜR MIRABELLENKONFITÜRE



MIRABELLENKONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: normal

für ca. 7 Gläser à 200 ml | 35 Min. | + Zeit zum Durchziehen und Abkühlzeit

Zutaten

- 1 kg Mirabellen
- 1 kg SweetFamily Gelierzucker 2:1
- Saft von 2 Zitronen



4125

ZUBEREITUNG

331

Kcal

Pro 100 ml

1

Gramm

Eiweiß

81

Gramm

Kohlenhydrate

1

Gramm

Fett

1. Mirabellen waschen, halbieren und entsteinen. Mit Gelierzucker in einem hohen Topf verrühren und zugedeckt 4 Stunden Saft ziehen lassen.
2. Zitronensaft zufügen und Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabeiiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Eine [Gelierprobe](#) machen.
3. [Konfitüre](#) sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Verschließen und abkühlen lassen.

Tipp:

Wer nicht warten möchte, kann die Mirabellen nach dem Entsteinen auch mit dem Pürierstab zerkleinern und sofort mit Gelierzucker und Zitronensaft einkochen - das Durchziehen entfällt dann.