

## REZEPT FÜR PAPAYA-HIMBEER-KONFITÜRE



### PAPAYA-HIMBEER-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 6 Gläser à 250 ml | 35 Min. | +  
Zieh- und Abkühlzeit

#### Zutaten

- ca. 900 g Papayas
- 400 g Himbeeren
- 1 Zitrone
- 1 kg SweetFamily Gelierzucker 1:1



1578

#### ZUBEREITUNG

1. Papayas halbieren, entkernen, schälen und 600 g abwiegen. Fruchtfleisch klein würfeln. Himbeeren verlesen, mit Papayawürfeln und Gelierzucker in einem hohen Topf mischen. Zugedeckt 3-4 Stunden ziehen lassen.
2. Zitrone auspressen, Saft zur Fruchtzubereitung geben und diese unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit die Fruchtzubereitung nicht ansetzt.
3. Eine [Gelierprobe](#) machen. Konfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und gut verschließen. Abkühlen lassen.