

REZEPT FÜR GRÜNE TOMATEN-KONFITÜRE



GRÜNE TOMATEN-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: normal

**Für 5 Gläser à ca. 250 ml | 35 Min. | +
Abkühlzeit**

Zutaten

- ca. 1 kg grüne Tomaten
- 1 Vanilleschote
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1



1569

ZUBEREITUNG

151

Kcal

Je 100 g ca.

0.8

Gramm

Eiweiß

35.6

Gramm

Kohlenhydrate

0.2

Gramm

Fett

1. Tomaten waschen, putzen, 1 kg abwiegen und klein schneiden. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.

2. Tomaten, Vanillemark, -schote und Gelierzucker in einem hohen Topf mischen. Frucht- Zucker-Masse unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit die Fruchtzubereitung nicht ansetzt.

3. Nach erfolgreicher [Gelierprobe](#) Vanilleschote entfernen. Konfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und gut verschließen. Abkühlen lassen.

Tipp:

Für eine würzige Note kannst du anstelle der Vanilleschote 1 Stück Zimt und einige Nelken zugeben.