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

1517

ZUBEREITUNG

151	0.8	35.6	0.2
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Je 100 g ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	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.