

Kiwi-Birne-Apfel-Konfitüre

Sonstige Gerichte » Marmeladen » Birnen-Konfitüre

Zutaten

- » 400g Kiwi(s)
- » 300g Apfel/Äpfel
- » 300g Birne(n)
- » 1 Pk. Gelierzucker (2:1)
- » 2EL Blue Curacao

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Kiwis schälen, vierteln, fein schneiden. Äpfel und Birnen waschen, schälen, achteln, entkernen und fein schneiden. Vorbereitete Früchte abwiegen.
2. Früchte im Kochtopf mit Extra Gelierzucker gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen, mindestens 3min unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen.
3. Von der Kochstelle nehmen. Nach und nach Curacao unterrühren. Kochgut evtl. abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Twist-off-Deckeln verschließen, umdrehen und etwa 5min auf dem Deckel stehen lassen.

angelegt am: 16.07.2003

Rezept-Nr: 456

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke