

REZEPT FÜR APFEL-BIRNEN-KONFITÜRE MIT LIMETTEN



APFEL-BIRNEN-KONFITÜRE MIT LIMETTEN

Schwierigkeitsgrad: normal

für 6-7 Gläser à ca. 250 ml | 40 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 2 Bio-Limetten
- ca. 1 kg Äpfel
- ca. 1 kg Birnen
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 3:1



2668

ZUBEREITUNG

1. Limetten heiß waschen. Schale mit einem Zestenreißer in feinen Streifen abziehen, Früchte auspressen. Äpfel und Birnen schälen, vierteln und entkernen. 1,5 kg Fruchtfleisch abwiegen, klein schneiden oder grob raspeln. Mit Limettensaft und Gelierzucker in einem hohen Topf mischen und pürieren. Limettenschale zugeben.

2. Masse unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Dann 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabeiiterrühren, damit sie nicht ansetzt. Eine [Gelierprobe](#) machen.

3. Konfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen, verschließen und abkühlen lassen.

Tipp:

Der Geschmack verändert sich nach verwendeter Apfel- und Birnensorte - experimentiere doch einfach mal!