REZEPT FÜR APRIKOSE-HONIGMELONEN-KONFITÜRE | SWEETFAMILY

APRIKOSE-HONIGMELONEN-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: normal

für 6 Gläser à ca. 200 ml | 35 Min. | + Zieh- und Abkühlzeit

ZUTATEN

1 kg	Honigmelone
550 g	Aprikosen
Saft von 1	Zitrone
500 g	SweetFamily Gelierzucker 2:1

ZUBEREITUNG

853	1	47	0
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro 100 ml ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Melone vierteln, entkernen und Fruchtfleisch von der Schale schneiden. Fruchtfleisch würfeln und 500 g abwiegen. Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen, würfeln und ebenfalls 500 g abwiegen. Vorbereitete Früchte, Zitronensaft und Gelierzucker in einem hohen Topf verrühren und zugedeckt 3-4 Stunden Saft ziehen lassen.

2. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Eine Gelierprobe machen.

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