

## REZEPT FÜR KÜRBIS-ANANAS-KONFITÜRE MIT WEISSWEIN



### KÜRBIS-ANANAS-KONFITÜRE MIT WEISSWEIN

Schwierigkeitsgrad: normal

für ca. 6 Gläser à 250 ml | 45 Min. | +  
Abkühlzeit

#### Zutaten

- ca. 600 g Kürbis
- 1 mittelgroße Ananas
- 1 Zitrone
- 100 ml trockener Weißwein
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1



2816

#### ZUBEREITUNG

**148**

Kcal

Pro 100 g ca.

**0.7**

Gramm

Eiweiß

**34**

Gramm

Kohlenhydrate

**0.2**

Gramm

Fett

1. Kürbis halbieren, entkernen und schälen. 500 g Kürbisfleisch abwiegen und fein würfeln. Ananas schälen, vierteln, holzigen Mittelteil entfernen. 400 g Fruchtfleisch abwiegen und pürieren. Zitrone auspressen.
2. Kürbiswürfel, Ananaspüree, Weißwein, Zitronensaft und Gelierzucker in einem hohen Topf vermischen. Fruchtzubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit sie nicht ansetzt.
3. Eine [Gelierprobe](#) machen. Konfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und gut verschließen. Abkühlen lassen.