

KÜRBIS-KIWI-KONFITÜRE



KÜRBIS-KIWI-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 8 Gläser à 250 ml | 45 Min.

Zutaten

- 900 g Kürbis
- 600 g Kiwis
- 1 Zitrone
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 3:1



ZUBEREITUNG

125

Kcal

100 g

1

Gramm

Eiweiß

28.4

Gramm

Kohlenhydrate

0.3

Gramm

Fett

1. Den Kürbis teilen, entkernen und die Schale abschneiden. Das Kürbisfleisch wiegen und raspeln. Die Kiwis schälen, abwiegen und klein schneiden. Die Zitrone auspressen.

2. Den Kürbisbrei und die Kiwistücke mit dem Zitronensaft und SweetFamily Gelierzucker 3:1 vermischen und 3–4 Stunden ziehen lassen. Die Frucht-Zucker-Masse unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd

kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit die Fruchtzubereitung nicht ansetzt.

3. Die Konfitüre nach erfolgreicher Gelierprobe sofort in die vorbereiteten Gläser füllen und gut verschließen.

Obst: Kiwi, Zitrone **Gemüse:** Kürbis