

## REZEPT FÜR MIRABELLE-RUMROSINEN-KONFITÜRE



### MIRABELLE-RUMROSINEN-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 6-7 Gläser à 250 ml | 40 Min. | + Zieh- und Abkühlzeit

#### Zutaten

- 1,5 kg Mirabellen
- 100 g Rumrosinen
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 3:1



3017

#### ZUBEREITUNG

1. Mirabellen waschen, vierteln, entkernen und 1,4 kg abwiegen. Mit Rumrosinen und Gelierzucker in einem hohen Topf mischen und zugedeckt 3-4 Stunden ziehen lassen.
2. Zubereitung 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.

#### Tipp

Rumrosinen selbst gemacht: 100 g Rosinen mit ca. 30 ml Rum mischen und mindestens eine Stunde ziehen lassen.