

REZEPT



MIRABELLENKONFITÜRE MIT MANDELN

Schwierigkeitsgrad: normal

für 7 Gläser à ca. 250 ml | 45 Min. | plus Zeit
zum Abkühlen

Zutaten

- 50 g Mandelstifte
- 1 Vanilleschote
- ca. 1,7 kg Mirabellen
- 500 g SweetFamily Bio-Gelierzucker 3:1
- Saft von 1 Zitrone



2100

ZUBEREITUNG

189 Kcal	1 Gramm	41 Gramm	2 Gramm
Pro 100 ml	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten, dann auf einem Teller abkühlen lassen. Vanilleschote längs einritzen und Mark herauskratzen. Mirabellen waschen, halbieren, entsteinen und 1,5 kg abwägen. In einem hohen Topf grob pürieren und mit Vanillemark und -schote, Gelierzucker und Zitronensaft verrühren.

2. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen und dabei weiter rühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Mandeln nach 3 Minuten Garzeit zufügen und mitkochen. Eine Gelierprobe machen und Vanilleschote entfernen.

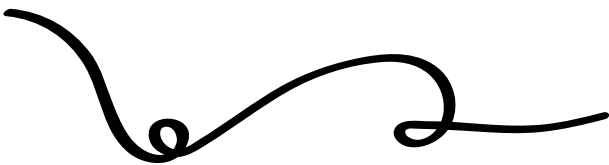
3. Heiße Konfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Gläser verschließen und abkühlen lassen.

Tipp:

Wer einen Kirschkern hat, kann die kleinen Mirabellen auch damit entsteinen.

Obst: Mirabelle, Zitrone

Inspirationen



REZEPT

