



Kürbis-Birnen-Konfitüre

 Zeit gesamt
3h 30min

 Zubereitungszeit
20min

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Hokkaidokürbis	700 g
Birnen	700 g
Zitronen	1 St.
Apfelsaft	200 ml
Gelierzucker	500 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

Teller, großer Topf, feine Reibe, grobe Reibe

1. Kürbis halbieren, Kerne herauskratzen, schälen und grob raspeln. Birnen schälen, vierteln, Strunk und Kerne entfernen und würfeln. Zitrone waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen.
2. In einem Topf Kürbis mit Apfelsaft ca. 10 Min. auf mittlerer Stufe garen. Birnen, Zitronenschale und -saft zugeben, mit Gelierzucker vermengen und ca. 3 Stunden ziehen lassen.
3. Masse unter gelegentlichem Rühren aufkochen und ca. 4 Min. unter ständigem Rühren leicht köcheln.
4. Für die Gelierprobe 1 TL Konfitüre auf einen kalten Teller geben. Wird die Konfitüre nach ca. 1 Min. fest, kann sie weiterverarbeitet werden. Ggf. Kochzeit um ca. 1–2 Min. verlängern und Gelierprobe wiederholen.
5. Entstehenden Schaum mit einem Löffel vorsichtig abnehmen. Kürbis-Birnen-Konfitüre heiß in saubere Schraubgläser füllen. Gläser verschließen und auf den Deckel gestellt abkühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 167 kcal

Kohlenhydrate 42 g

Eiweiß 1 g

Ballaststoffe 2 g

Fette 0 g
