Rezept

Konfitüre von Kapstachelbeeren mit Minze

Ein Rezept von Konfitüre von Kapstachelbeeren mit Minze, am 29.04.2024

Zutaten

- **550 g** Kapstachelbeeren (Physalis)
- **250 g** Gelier Zucker 2plus1
- **1 EL** Zitronensaft
- 2-3 Zweige Minze oder Zitronen-Verbene

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 550 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Hüllblätter der Kapstachelbeeren entfernen, 500 g Früchte abwiegen, waschen und gründlich abtropfen lassen. Eine Hälfte vierteln, die andere pürieren. Früchte, Zitronensaft und Gelierzucker mischen und zugedeckt mindestens 12 Std. ziehen lassen.

2. Minze waschen, trockenschütteln und fein schneiden. Physalis in einem mittelgroßen Topf bei starker Hitze unter Rühren zum Kochen bringen. 4 Min. sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren.

3. Den Topf vom Herd nehmen, Minze unterrühren. Kleine Twist-off-Gläser mit der heißen Masse randvoll füllen und sofort verschließen.