

Rezept

Feigen-Melonen-Konfitüre

Ein Rezept von Feigen-Melonen-Konfitüre, am 09.06.2026

Zutaten

500 g Feigen

1 Bio-Zitrone
Zimtpulver

1 Stück Honigmelone (ca. 650 g, geputzt gewogen ca. 500 g)

200 g Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 1,5 kg Konfitüre | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 175 kcal

Zubereitung

1. Die Feigen waschen, trocken tupfen und die Stielenden abschneiden. Die Feigen in kleine Würfel schneiden. Die Kerne mitsamt dem faserigen Fruchtfleisch aus dem Melonenstück schaben. Die Melone schälen und ebenfalls klein würfeln. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen. Die Schale fein abreiben, den Saft auspressen.
2. Die Früchte mit dem Zucker, Zitronenschale und -saft in einem großen hohen Topf verrühren. Die Früchte unter Rühren zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze offen ca. 25 Min. köcheln, bis die Masse musig wird. Häufig umrühren.
3. Die Gelierprobe machen. 1 Prise Zimt unter die Konfitüre rühren und diese in 6-8 vorbereitete Gläser füllen. Diese gleich verschließen und ca. 5 Min. auf den Kopf stellen.