

Rezept

Kastanienkonfitüre mit Rum

Ein Rezept von Kastanienkonfitüre mit Rum, am 27.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 1 kg Esskastanien (geputzt gewogen ca. 600 g) | 2 Zitronen |
| 1 große Orange | 50 ml Rum (ersatzweise Orangensaft) |
| 350 g Gelierzucker 2 : 1 (oder 700 g Gelierzucker 1 : 1 oder 210 g Gelierzucker 3 : 1) | 2 EL Kastanienhonig |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 1,5 kg Konfitüre | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Die Kastanien auf der gewölbten Seite mit einem scharfen Messer über Kreuz einschneiden. In einem Topf mit Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Die Kastanien ca. 30 Min. kochen, bis sie weich sind.

2. Die Kastanien kalt abschrecken und die Schalen entfernen. Die braune Haut darunter ebenfalls so gut wie möglich entfernen. Die Zitronen und die Orange auspressen (es soll ca. 1/4 l Saft ergeben). Die Kastanien mit dem Zitrusaft und dem Rum fein pürieren.

3. Das Mus mit dem Gelierzucker in einem großen hohen Topf verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen. Unter ständigem Rühren offen 4 Min. leicht kochen. Die Gelierprobe machen.

4. Den Honig unterrühren und die Konfitüre in 6-8 vorbereitete Gläser füllen. Diese verschließen, ca. 5 Min. auf den Kopf stellen.