

Rezept

# Konfitüre aus Trockenfrüchten

Ein Rezept von Konfitüre aus Trockenfrüchten, am 28.06.2026

## Zutaten

- |  |  |
|--|--|
| <b>1</b> Bio-Orange                                    | <b>1</b> Bio-Zitrone   |
| 3/4 l Rhabarber-, Cranberry- oder ungesüßter Apfelsaft | <b>2 EL</b> Rum oder Grappa (nach Belieben)  |
| <b>10 g</b> Gelierpulver aus Apfelpektin               | <b>500 g</b> ungeschwefelte Trockenfrüchte (Aprikosen, Pflaumen, Feigen oder eine Mischung aus verschiedenen Sorten) |
| <b>150 ml</b> Apfel- oder Birnendicksaft               | Zimtpulver   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 1,2 kg Konfitüre | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

## Zubereitung

1. Die Orange und die Zitrone heiß waschen und abtrocknen. Die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Beides mit dem Saft und nach Belieben dem Rum oder Grappa in einer Schüssel verrühren. Die Trockenfrüchte zugeben und zugedeckt über Nacht quellen und weich werden lassen.
2. Die Trockenfrüchte aus dem Saft nehmen und in möglichst kleine Würfel schneiden. Zusammen mit dem Saft in einen ausreichend großen hohen Topf geben und unter Rühren zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze offen ca. 10 Min. leicht sprudelnd kochen. Häufig umrühren.
3. Das Gelierpulver mit 1 Prise Zimt einrühren und alles bei starker bis mittlerer Hitze je nach Packungsangabe kochen. Den Apfel- oder Birnendicksaft unterrühren.
4. Die Gelierprobe machen. Die Konfitüre abschäumen und in 6-8 vorbereitete Gläser füllen. Diese gleich verschließen und ca. 5 Min. auf den Kopf stellen.