

Rezept

Kürbis-Pflaumen-Konfitüre

Ein Rezept von Kürbis-Pflaumen-Konfitüre, am 20.05.2026

Zutaten

500 g rote Pflaumen	300 g Hokkaidokürbis (geputzt gewogen)
1/2 l Orangensaft	1 Vanilleschote
2 TL gemahlener Ingwer	500 g Gelierzucker (2:1)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 5 GLÄSER à 400 ML | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

Zubereitung

1. Die Pflaumen waschen und in Spalten vom Kern schneiden. Den Kürbis schälen, Kerne entfernen und das Fruchtfleisch grob raspeln. Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauschaben.

2. Vorbereitete Zutaten mit der Vanilleschote und dem Orangensaft 15 Min. köcheln lassen. Ingwer und Gelierzucker einrühren und 4 Min. sprudelnd kochen lassen. 3 Min. stehen lassen. In sterilisierte Twist-off-Gläser füllen und sofort verschließen.