Rezept

Melonen-Grapefruit-Konfitüre

Ein Rezept von Melonen-Grapefruit-Konfitüre, am 01.06.2025

Zutaten

500 g	Honigmelone (geputzt gewogen)
1 kg	Gelierzucker (1:1)
	Saft von 1 Zitrone
500 g	Grapefruit (geputzt gewogen)
1 Päckchen	Gelfix

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-5 Twist-off-Gläser (je ca. 250 ml Inhalt): | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 875 kcal

Zubereitung

1. Die Melone halbieren und entkernen, Fruchtfleisch auslösen und klein würfeln. Grapefruits so schälen, dass auch die weiße Haut entfernt wird. Filets zwischen den Trennhäutchen herausschneiden und klein schneiden. Je 500 g Melone und Grapefruit abwiegen und in einen Topf geben.

2. Gelierzucker, Gelfix und Zitronensaft untermischen und alles aufkochen. Sprudelnd ca. 3 Min. kochen lassen. Die Gelierprobe machen. Sofort in vorbereitete Twist-off-Gläser füllen. Diese sofort verschließen und 5 Min. auf den Kopf stellen.