

Rezept

# Melonenkonfitüre

Ein Rezept von Melonenkonfitüre, am 09.06.2026

## Zutaten

- |   |   |       |                  |
|---|---|-------|------------------|
| 1 | Galiamelone (1 kg, geputzt 400 g Fruchtfleisch) | 250 g | Gelierzucker 2:1 |
| 2 | Bio-Limetten                                    | 75 ml | Waldmeistersirup |

## Rezeptinfos

**Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 655 kcal

## Zubereitung

1. Die Melone vierteln, die Viertel schälen und die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch klein würfeln. Melonenfruchtfleisch mit Gelierzucker in einem Topf vermischen und zugedeckt 30 Min. ziehen lassen.
- 
2. Die Limetten heiß waschen und trockentupfen. Die Schale abreiben, den Saft auspressen. Limettensaft und -schale mit dem Waldmeistersirup zu der Fruchtmischung geben und alles unter Rühren aufkochen und 4 Min. sprudelnd kochen lassen, dabei ständigiterrühren. Gelierprobe nicht vergessen. Die Konfitüre in heiß ausgespülte Gläser füllen und verschließen.