

Rezept

Melonenkonfitüre

Ein Rezept von Melonenkonfitüre, am 04.06.2023

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.