

Rezept

Mirabellenkonfitüre

Ein Rezept von Mirabellenkonfitüre, am 09.06.2026

Zutaten

900 g Mirabellen	1 unbehandelte Orange
500 g Gelier Zucker 2plus1	1 Zimtstange
1 Stück Muskatblüte	1 TL Pimentkörner
2 Gewürznelken	1/2 TL Kardamomsamen
1 Teeei oder Papiertefilter	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 1 l | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Mirabellen waschen, gut abtropfen lassen, halbieren und entsteinen. Eine Hälfte pürieren, die andere klein schneiden. Orange heiß waschen, die Schale abreiben, den Saft auspressen. Mirabellen mit Gelierzucker und Orangensaft mischen. Die Gewürze in einem Mörser leicht quetschen und in ein Teeei füllen, zu den Früchten geben. 3 Std. ziehen lassen.
2. Die Mirabellen bei starker Hitze unter Rühren zum Kochen bringen, bis alles kräftig sprudelt. 4 Min. sprudelnd kochen lassen, dabeiiterrühren.
3. Twist-off-Gläser mit der heißen Masse randvoll füllen und sofort verschließen.