Rezept

Orangen-Zitronen-Konfitüre

Ein Rezept von Orangen-Zitronen-Konfitüre, am 01.06.2025

Zutaten

- **1 kg** Bio-Orangen
- **700 g** rosa Grapefruits
- **1** Vanilleschote
- **500 g** Bio-Zitronen
- **1 kg** Gelierzucker 1:1
- **2 TL** getrocknete Lavendelblüten

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 7 GLÄSER À 210 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Orangen, die Zitronen und die Grapefruits so schälen, dass die äußere weiße Haut mit entfernt wird. Den austretenden Saft dabei auffangen. Die Filets aus den Spalten schneiden und 900 g abwiegen.

2. Das Fruchtfleisch in einen großen Topf geben und den Gelierzucker unterrühren. Zugedeckt über Nacht durchziehen lassen.

3. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herausschaben und zur Frucht-Zucker-Mischung geben. Alles aufkochen, auf mittlere Hitze herunterschalten und 4-5 Min. sprudelnd kochen. Vorsicht, es schäumt ziemlich!

4. In die fertige Konfitüre die Lavendelblüten einrühren und nochmals aufkochen. In die vorbereiteten Gläser füllen und mit den Deckeln verschließen. Die Gläser erst 5 Min. auf den Deckeln stehend, dann richtig herum abkühlen lassen.