

Rezept

Papaya-Himbeer-Konfitüre

Ein Rezept von Papaya-Himbeer-Konfitüre, am 24.02.2024

Zutaten

300 g Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt)	250 g Gelierzucker 3:1
2 Papayas (550 g, geputzt 300 g)	1 Apfel
4 EL Limoncello (italienischer Zitronenlikör, nach Belieben)	

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1175 kcal

Zubereitung

1. Frische Himbeeren verlesen, tiefgekühlte auftauen lassen. Himbeeren mit Gelierzucker vermischen. Die Papayas schälen, halbieren, die Kerne entfernen, das Fruchtfleisch klein würfeln. Den Apfel schälen und auf der Rohkostreibe fein raspeln.

2. Papayafruchtfleisch und Apfelraspel zu den Himbeeren geben und alles gut vermischen. Zugedeckt 2 Std. ziehen lassen.

3. Die Fruchtmasse unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe nicht vergessen. Nach Belieben Limoncello unterrühren, nochmals kurz aufkochen lassen. Die Konfitüre in heiß ausgespülte Gläser füllen und verschließen.