

Rezept

Passionsfrucht-Orangen-Konfitüre

Ein Rezept von [Passionsfrucht-Orangen-Konfitüre](#), am 20.04.2024

Zutaten

600 g Passionsfrüchte (netto ca. 350 g)

1 kg Orangen

1 kg Gelierzucker 1plus1

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR CA. 1400 ML | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Passionsfrüchte halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauskratzen. Die Orangen so schälen, dass dabei auch die weißen Hautschichten entfernt werden. Orangen und Passionsfruchtfleisch nur ganz kurz pürieren, damit die Passionsfrucht- und Orangenkerne ganz bleiben. Das Püree durch ein Sieb streichen oder mit einem Passiergerät, wie zum Beispiel einer »Flotten Lotte«, passieren.

2. Das Fruchtpüree mit dem Gelierzucker mischen und aufkochen. Die Masse etwa 4 Minuten nach Packungsanweisung sprudelnd kochen lassen. Zügig in heiß ausgespülte Gläser füllen und verschließen.