Rezept

Rosa Grapefruit-Konfitüre mit Aperol

Ein Rezept von Rosa Grapefruit-Konfitüre mit Aperol, am 02.06.2025

Zutaten

2,5 kg	rosa Grapefruits
1	Bourbon-Vanilleschote
1,2 kg	Gelierzucker 1:1
100 ml	Aperol

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Gläser à 210 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 45 kcal, 11 g KH

Zubereitung

1. Grapefruits mitsamt der weißen Haut schälen, austretenden Saft auffangen. Die Filets aus den Spalten schneiden. 1,4 kg von Fruchtfleisch und Saft abwiegen, in einen großen Topf geben und den Gelierzucker unterrühren. Zugedeckt über Nacht ziehen lassen.

2. Die Vanilleschote mit einem scharfen, spitzen Messer längs aufschneiden und das Mark herausschaben. Den Aperol zur Frucht-Zucker-Mischung geben und unterrühren. Den Konfitüreansatz zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze 4-5 Min. sprudelnd kochen lassen.

3. Die fertige Konfitüre abschäumen, Vanillemark unterrühren und kurz mitkochen. Die fertige Konfitüre kochend heiß in die vorbereiteten Gläser füllen. Gläser sofort verschließen, auf den Deckeln stehend 5 Min. abkühlen lassen, dann umdrehen.