

## Rezept

# Trauben-Nuss-Konfitüre

Ein Rezept von Trauben-Nuss-Konfitüre, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>2 kg</b> blaue Weintrauben (möglichst aromatische Sorten mit kleineren Beeren)	<b>500 g</b> säuerliche Äpfel
<b>500 g</b> frische Feigen	<b>300 g</b> Birnen
<b>15</b> Gewürznelken	<b>1</b> Zimtstange
	je 75 g Walnuss- und Haselnusskerne

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 5 Gläser à 200 ml Inhalt | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 475 kcal

## Zubereitung

1. Die Trauben waschen und in der Küchenmaschine zerkleinern. Danach durch ein feines Sieb gießen, dabei mit einem Löffel gut ausdrücken. Den so entstandenen Saft (ca. 1,2 l) in einem Topf offen bei mittlerer Hitze auf etwa die Hälfte einkochen lassen. Das dauert etwa 25 Min.
2. Inzwischen die Äpfel und die Birnen vierteln und von den Kerngehäusen befreien. Schälen und in Schnitze schneiden. Die Feigen waschen, entstielen und klein würfeln. Die Früchte mit Zimt und Gewürznelken in den Most geben. Die Sauce bei schwacher Hitze noch etwa 2 Std. kochen lassen, bis sie dickflüssig ist, und die Früchte schön weich gekocht sind. Dabei ab und zu durchrühren.
3. Inzwischen den Backofen auf 180° vorheizen. Die Walnüsse in einem Topf mit kochendem Wasser überbrühen, kurz ziehen lassen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die braunen Häutchen so gut wie möglich abziehen. Die Haselnüsse auf dem Backblech im Ofen etwa 10 Min. rösten. Dann in einem Küchentuch gegeneinanderreiben, um die braunen Häute zu entfernen. Nüsse grob hacken.
4. Den Zimt und eventuell auch die Nelken aus der Konfitüre fischen. Die Nüsse unterrühren und noch einmal aufkochen, dann die Konfitüre in heiß ausgespülte Schraubgläser geben. Gut verschließen und abkühlen lassen. Die Konfitüre hält sich mindestens 4 Monate.