

Rezept

Traubenkonfitüre mit Rosinen

Ein Rezept von Traubenkonfitüre mit Rosinen, am 07.11.2024

Zutaten

- | | |
|----------------------------------|---|
| 100 g Rosinen | 4 cl Grappa (nach Belieben, ersatzweise Apfelsaft) |
| 1,3 kg kernlose Trauben | Saft von 3 Zitronen (120 ml) |
| 500 g Gelierzucker 3plus1 | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR CA. 1700 ML | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Die Rosinen im Grappa 1 Stunde einweichen. Die Trauben waschen, die Hälfte der Früchte vierteln, die andere Hälfte mit dem Zitronensaft pürieren. Die Rosinen und die Trauben mit dem Gelierzucker mischen und mindestens 3 Stunden ziehen lassen.

2. Die Masse aufkochen und nach Packungsanweisung etwa 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die heiße Traubenkonfitüre in Gläser füllen und sofort verschließen.