

Rezept

# Wassermelonenkonfitüre mit Schokolade

Ein Rezept von Wassermelonenkonfitüre mit Schokolade, am 14.04.2026

## Zutaten

1,8 kg Wassermelone	4 EL Limettensaft
250 ml Orangensaft (frisch gepresst oder aus der Flasche)	200 g Heidelbeeren
500 g Gelierzucker 3plus1	50 g Zartbitterschokolade (oder -kuvertüre)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR CA. 1600 ML | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

1. Die Melone schälen, 900 g Fruchtfleisch abwiegen, grob würfeln und in den Mixer geben. Limetten- und Orangensaft dazugeben. Alles zusammen so kurz pürieren, dass Sie das Fruchtpüree danach leicht passieren können, die Kerne aber noch ganz bleiben - noch einfacher geht es natürlich mit kernlosen Melonen. Das Fruchtpüree durch ein Sieb streichen oder mit einem Passiergerät (»Flotte Lotte«) passieren. Die Heidelbeeren waschen und abtropfen lassen. Die Schokolade reiben oder raspeln.
2. Das Fruchtpüree und die Heidelbeeren in einem großen Topf mit dem Gelierzucker vermischen. Den Topf auf den Herd setzen, die Mischung unter Rühren aufkochen und nach Packungsanweisung etwa 4 Minuten lang sprudelnd kochen lassen. Vom Herd nehmen, die geriebene Schokolade unterrühren, die Konfitüre zügig in heiß ausgespülte Gläser gießen und verschließen.