

Rezept

# Winterkonfitüre

Ein Rezept von Winterkonfitüre, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>100 g</b> getrocknete Feigen	<b>100 g</b> getrocknete Datteln
<b>100 g</b> getrocknete Aprikosen	<b>3 EL</b> Agavendicksaft (Reformhaus)
<b>150 ml</b> naturtrüber Birnensaft (ersatzweise Apfelsaft)	je 700 g Äpfel und Birnen (geputzt je 500 g)
<b>500 g</b> Gelierzucker 2:1	

## Rezeptinfos

**Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 890 kcal

## Zubereitung

1. Die Feigen, Datteln und Aprikosen klein würfeln. Früchte im Agavendicksaft und Birnensaft in einem Topf erwärmen und bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. ziehen lassen.

---

2. Die Äpfel und Birnen schälen, vierteln, dabei das Kerngehäuse entfernen. Die Viertel quer in Scheiben schneiden und mit dem Gelierzucker zur Trockenfruchtmischung geben. Zugedeckt 2 Std. ziehen lassen.

---

3. Die Fruchtmischung unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Min. unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Nach der Gelierprobe in heiß ausgespülte Gläser füllen und verschließen. Kühl aufbewahren.