Rezept

Winterkonfitüre

Ein Rezept von Winterkonfitüre, am 16.06.2025

Zutaten

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

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.