



Kürbis-Ananas-Konfitüre mit Weißwein

Zutaten:

700 g Kürbis (z. B. Crown Prince oder Queensland Blue),
150 g Ananas, 1 Zitrone, 150 ml Weißwein (trocken),
1 kg Gelierzucker 1:1

Zubereitung:

Den Kürbis teilen, entkernen und die Schale abschälen. Das Kürbisfleisch wiegen und raspeln. Den Schopf der Ananas abschneiden. Die Ananas vierteln, den holzigen Mittelteil sowie die Schale entfernen. Das Fruchtfleisch abwiegen und pürieren. Die Zitrone auspressen.

Die Kürbisraspel und das Ananaspüree mit dem Weißwein, dem Zitronensaft und Gelierzucker 1:1 vermischen. Die Frucht-Zucker-Masse unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit die Fruchtzubereitung nicht ansetzt.

Die Konfitüre nach erfolgreicher Gelierprobe sofort in die vorbereiteten Gläser füllen und gut verschließen.

Gutes Gelingen wünscht Ihr Kürbismeister-Team