



Kürbis-Birnen-Konfitüre

Zeit gesamt
🕒 3h 30min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Hokkaidokürbis	700 g
Birnen	700 g
Zitronen	1 St.
Apfelsaft	200 ml
Gelierzucker	500 g

Zubereitung



Küchenutensilien

Teller, großer Topf, feine Reibe, grobe Reibe

1. Kürbis halbieren, Kerne herauskratzen, schälen und grob raspeln. Birnen schälen, vierteln, Strunk und Kerne entfernen und würfeln. Zitrone waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen.
2. In einem Topf Kürbis mit Apfelsaft ca. 10 Min. auf mittlerer Stufe garen. Birnen, Zitronenschale und -saft zugeben, mit Gelierzucker vermengen und ca. 3 Stunden ziehen lassen.
3. Masse unter gelegentlichem Rühren aufkochen und ca. 4 Min. unter ständigem Rühren leicht köcheln.
4. Für die Gelierprobe 1 TL Konfitüre auf einen kalten Teller geben. Wird die Konfitüre nach ca. 1 Min. fest, kann sie weiterverarbeitet werden. Ggf. Kochzeit um ca. 1–2 Min. verlängern und Gelierprobe wiederholen.
5. Entstehenden Schaum mit einem Löffel vorsichtig abnehmen. Kürbis-Birnen-Konfitüre heiß in saubere Schraubgläser füllen. Gläser verschließen und auf den Deckel gestellt abkühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	167 kcal
Kohlenhydrate	42 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	0 g