

KIWI - BOSKOP - KONFITÜRE



Zutaten:

- * 1200g feste Kiwis
das werden ca. 1000g geschälte Früchte
- * 250g geschälte und geschnittene Boskop-Äpfel
- * Saft einer BIO-Zitrone
- * 750ml Wasser
- * 800g Crystallino Rohrzucker (heller Vollrohrzucker von Rapunzel)
- * 12 MB (Kaffee-Meßbecher) KONFITURA-GELIERMITTEL
- * ca. 1 cm fein geraspelten Ingwer
- * bereitstellen: zusätzlich 600 ml kochendes Wasser

Die Kiwis sollten bis zur Reife ruhen, jedoch zur Verarbeitung noch schnittfest sein, dann kann es losgehen:

Vor dem Einkochen würde ich Dir empfehlen, die Seite über Geliermittel und Einkoch-TIPPS zu lesen, denn dort hatte ich zahlreiche, zusätzliche Informationen zur Zubereitung der Konfitüren bis hin zum Etikettieren der Gläser gegeben.

Am Einkoch-Tag:

- * die Kiwis werden geschält, die Hälfte wird in kleine Würfel geschnitten, die andere püriert
- * ebenso wird mit den Äpfeln verfahren
- * dann wird der Saft der Zitrone hinzugefügt sowie 400g Zucker und der fein geraspelte Ingwer



Alles ca. 2 Stunden ziehen lassen.

dann werden die restlichen 400g Cristallino-Zucker mit 12 MB KONFITURA sehr gut >am Besten mit einem Schneebesen< vermischt und langsam rieselnd dem kalten Fruchtbrei zugegeben.



750ml Wasser werden hinzugefügt und die Masse langsam zum Kochen gebracht.

Nachdem die Konfitüre 5 Minuten geköchelt hat, wird die Gelierprobe auf einem kleinen Tellerchen gemacht.

Falls diese zu schnell und zu fest anzieht, wird nun etwas von dem zusätzlichen, kochenden Wasser sehr gut eingerührt, bis zur gewünschten Konsistenz.

Nun werden die gut gereinigten Gläschen bis zum Schraubrand mit dem heißen Fruchtbrei befüllt und gut verschlossen.

Für ca. 15 Minuten werden sie auf den Kopf gestellt, danach wieder umgedreht.

Wenn sie erkaltet sind, werden sie etikettiert.

Das wird ca. 14 Gläschen à 190ml ergeben.

Freudiges Genießen!!

Irene Hermeth

Hinweis:

Die mit KONFITURA schonend und mit möglichst wenig Zucker zubereiteten Konfitüren sollten innerhalb eines Jahres verbraucht werden.

Der Inhalt geöffneter Gläser sollte innerhalb von 3 Tagen verzehrt werden.

www.selbstheilungstreff.de