



Menge 8 - 10 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

BLUTORANGEN-PAPAYA-KONFITÜRE

Eine exotische Fruchtkombination für einen sonnigen Tag in den Start!



Zubereitung

1. Blutorangen schälen, 800 g abwiegen und in Stücke schneiden. Mit Diamant Gelierzucker 1:1 in einem großen Topf mischen und 3-4 Stunden durchziehen lassen.
2. Papaya schälen, halbieren, Kerne entfernen, 200 g Fruchtfleisch pürieren und dazugeben.
3. Unter Rühren zum Kochen bringen.
4. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.
5. Konfitüre sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Zutaten

800 g	Blutorangen (vorbereitet gewogen)
1 kg	Diamant Gelierzucker 1:1
200 g	Papaya (vorbereitet gewogen)

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.