



Menge 8 - 10 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

## MIRABELLEN-REINECLAUDEN-KONFITÜRE MIT GIN

Eine tolle Kreation mit den Früchten des Spätsommers!



### Zubereitung

- 1.** Zitronensaft auspressen. Früchte waschen, entsteinen und pürieren.
- 2.** Insgesamt Fruchtpuree 1 kg abwiegen, mit Zitronensaft und Diamant Gelierzucker 1:1 in einem großen Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen.
- 3.** Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten kochen lassen.
- 4.** Am Ende der Kochzeit Gin unterrühren.
- 5.** Konfitüre sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

### Zutaten

1	Zitrone
500 g	Mirabellen (entsteint gewogen)
500 g	Reineclauden (entsteint gewogen)
1 kg	Diamant Gelierzucker 1:1
2 EL	Gin

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.