



PFIRSICH-KÜRBIS-KONFITÜRE

Sommer trifft Herbst: In diesem köstlichen Aufstrich aus Kürbis und Pfirsich vereinen sich zwei Jahreszeiten. Und das Ergebnis: Himmlisch lecker!



Zutaten

600 g	Pfirsiche (entsteint gewogen)
400 g	Hokkaido-Kürbis (vorbereitet gewogen)
1 kg	Diamant Gelierzucker 1:1
1	Bio-Zitrone

Zubereitung

1. Pfirsiche waschen, entsteinen und in kleine Würfel schneiden. Kürbis waschen, vierteln, entkernen und raspeln.
2. Insgesamt 1 kg Pfirsich- und Kürbisstückchen abwiegen, mit Diamant Gelierzucker 1:1 in einem großen Topf mischen und 3-4 Stunden zugedeckt ziehen lassen.
3. Bio-Zitrone abwaschen, abtrocknen, Schale abreiben und Saft auspressen. Beides zur Fruchtmasse dazugeben und 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.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.