


Weintrauben-Kiwi-Konfitüre

etwa 5 Gläser à 2 dl

 gelingt leicht

 bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Zutaten:**

500 g kernlose grüne Weintrauben
(vorbereitet gewogen)
7 - 8 Stk. Kiwi
1 Beutel Dr. Oetker Gelfix Extra 2:1
500 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Zitronensäure

Zubereiten:

Weintrauben abspülen, gut abtropfen lassen, entstielen und halbieren. Weintrauben in dünne Scheiben schneiden und 500 g abwiegen. Die Kiwis dünn schälen, zunächst der Länge nach in sechs Spalten schneiden, dann in dünne Scheiben schneiden. Von den Kiwischeiben 500 g abwiegen.

Die vorbereiteten Früchte in eine grosse Pfanne geben. Gelfix Extra mit Zucker und Zitronensäure mischen, zu den Früchten in den Topf geben und gut verrühren.

Die Zutaten unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die Pfanne von der Kochstelle nehmen.

Das Kochgut evtl. abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen.

Die Gläser mit Schraubdeckeln verschliessen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Haltbarkeit: kühl und dunkel gestellt etwa 1 Jahr