


Marmellata di kiwi e pere al liquore di menta

circa 5 vasetti da 2 dl

   facile

 Fino a 40 Min.



Ingredienti:

Zutaten:

450 g di kiwi (preparati e pesati)
300 g di pere (preparate e pesate)
100 g di uva bianca senza semi
(preparate e pesate)
100 ml di liquore di menta
500 g di zucchero
1 busta di Gelfix Extra 2:1 Dr. Oetker

Preparare:

Sbucciare i kiwi, dimezzarli, tagliarli a pezzetti e pesarne 450 g. Sbucciare le pere, tagliarle in quattro, togliere i semi, tagliarle a dadini e pesarne 300 g. Lavare e sgocciolare l'uva, dimezzare gli acini e pesarne 100 g.

Mescolare in una grande pentola la frutta, il liquore, lo zucchero e il Gelfix. Portare il tutto a ebollizione rimestando e cuocere a fuoco vivo per almeno 3 minuti rimestando continuamente. Togliere dal fuoco.

Schiumare se necessario. Riempire immediatamente fino all'orlo i vasetti preparati, chiudere con tappo a vite e capovolgerli per ca. 5 minuti.

Consiglio

- Servire la marmellata di kiwi e pere con formaggio o selvaggina.
- Conservazione: ca. 1 anno in un luogo buio e fresco