



Winterkonfitüre aus Trockenobst



 Arbeitszeit: 30 min

 Koch- & Backzeit:

 ca. 5 Gläser

 Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 500g Trockenfrüchte (z. B. Birnen, Pflaumen, Rosinen)
- 350ml Apfelsaft
- 400ml Wasser
- 500g Gelierzucker (2:1)
- 1 - 2 Prise Zimt

Zubereitung

Die Trockenfrüchte sehr klein schneiden und in eine große Schüssel geben. Apfelsaft und Wasser dazugeben und alles zusammen über Nacht einweichen lassen.

Die Masse durch ein Sieb geben und die Flüssigkeit auffangen. Anschließend wieder so viel Flüssigkeit zum Trockenobst geben, dass insgesamt 1,2 kg erreicht werden. Die Masse pürieren und in einem Topf mit dem Gelierzucker und 1 - 2 Prisen Zimt nach Packungsanweisung des Gelierzuckers aufkochen.

Die Winterkonfitüre heiß in saubere Schraubgläser einfüllen und fest verschließen.

