

Kaki-Orangen-Konfitüre mit Ingwer

etwa 7 Gläser je 200 ml



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.

**Zutaten:**400 g Kakis (vorbereitet gewogen)
(von etwa 600 g)400 g Orangenfilets (vorbereitet
gewogen) (von etwa 600 g)

200 g Kiwis (vorbereitet gewogen)

10 g frischer Ingwer

1 Pck. Dr. Oetker Extra
Gelierzucker**1 Vorbereiten:**

Kakis schälen, in sehr kleine Würfel schneiden und 400 g abwiegen. Orangen schälen, weiße Haut dabei mit entfernen, Fruchtfilets herausschneiden und 400 g Fruchtfilets abwiegen. Die Kiwis schälen, in kleine Würfel schneiden und 200 g abwiegen. Ingwer schälen und sehr fein schneiden oder hacken.

2 Zubereiten:

Kakis, Orangenfilets, Kiwis und Ingwer mit Extra Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

1 Portion = 25 g