



Kiwi - Sekt - Konfitüre

★★★★★

Marmelade & Konfitüre

Vorbereitungszeit: 25 Min. **Kochzeit:** 4 Min. **Gesamtzeit:** 29 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

400 ml Sekt
1 Zitrone(n), den Saft
1 Orange(n), den Saft
6 Kiwi(s)
1 kg Gelierzucker

Gläser füllen und sofort verschließen. Für ca. 5 min auf den Deckel stellen.

ZUBEREITUNG

Die Kiwi schälen und grob würfeln mit Zitronensaft, Orangensaft und Sekt auf 1 kg abwägen. Mit Gelierzucker im einem großen Topf zum Kochen bringen und ca. 4 min durch und durch sprudelnd kochen. Gelierprobe machen, wenn negativ 1 Pck. Zitronensäure zufügen und nochmal kurz aufkochen. Bei Bedarf abschäumen und randvoll in vorbereitete