

Kaki-Kiwi-Konfitüre mit Ingwer

Zutaten

- 600 g Kakis, geschält, in Stücken
- 400 g Kiwis, geschält, in Stücken
- 10 g Ingwer, frisch, in dünnen Scheiben
- 500 g Gelierzucker 2:1 (z.B. von Dr. Oetker)
- 1 TL neutrales Pflanzenfett (Sonnenblumenöl oder Kokosfett), siehe Tipp

Zubereitung

1. Kakis, Kiwis und Ingwer in den Mixtopf geben, gut mit dem Spatel vermischen und 10 Sek./Stufe 5 zerkleinern.
2. Gelierzucker und Pflanzenfett zugeben, anstelle des Messbechers Varoma-Behälter ohne Deckel als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und 16 Min./100°C/Stufe 2 kochen.
3. Gelierprobe machen (siehe Tipp). Konfitüre in 7 heiß ausgespülte Schraubgläser (à 250 g) füllen und sofort verschließen. Gläser umdrehen und 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen, dann aufrecht stellen und abkühlen lassen. Servieren oder kühl und trocken aufbewahren.