

# Kaki-Orangen-Konfitüre mit Ingwer

Leckere Marmelade mit Winterfrüchten und frischem Ingwer

etwa 7 Gläser (je 200 ml)



etwas Übung erforderlich

\_\_\_ bis 40 Minuten



## Zutaten:

### 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 Gelierzucker Extra 2:1

## 1 Vorbereiten:

Kakis schälen, in sehr kleine Würfel schneiden und 400 g abwiegen. Orangen schälen, weiße Haut dabei mit entfernen, Fruchtfilets herauschneiden 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.