



Konfitüre mit Zucchini und Apfel

Zutaten:

500 g Äpfel
500 g Zucchini
Saft einer Zitrone
1000 g Gelierzucker 1:1

Rezept für:

Zubereitung:

Die Äpfel waschen und fein reiben.

Die Zucchini waschen und ebenfalls fein reiben.

Die geriebenen Äpfel mit den geriebenen Zucchini, dem Zitronensaft und dem Gelierzucker in einen hohen Topf geben. Alles vermischen und mindestens eine halbe Stunde durchziehen lassen.

Zum Schluss die Konfitüre unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Anschließend in saubere Gläser füllen.

Zubereitung Zucchini-Konfitüre mit Apfel - Rezept für Thermomix®

Die Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in den Mixtopf geben.

In 5 Sekunden/Stufe 5 raspeln. Danach alles mit dem Spatel nach unten schieben und in 5 Sekunden/ Stufe 5 nochmals fein raspeln und anschließend umfüllen.

Die Zucchini waschen, in Stücke schneiden und in den Mixtopf geben. In 5 Sekunden/Stufe 5 raspeln. Danach alles mit dem Spatel nach unten schieben und in 5 Sekunden/ Stufe 5 nochmals fein raspeln.

Die geriebenen Äpfel, den Zitronensaft und den Gelierzucker zu den Zucchini in den Mixtopf geben, in 10 Sekunden/Stufe 4 alles vermischen und mindestens eine halbe Stunde durchziehen lassen.

Zum Schluss die Konfitüre in 14 Minuten/100°C/Stufe 3 kochen (es sollen 4 Minuten lang 100°C erreicht werden).

Anschließend in saubere Gläser füllen.

Quelle:

<https://www.organisation-mit-sabine.de/konfituere-mit-zucchini-und-apfel/>