



Sommerkonfitüre

Mispel - Zitrus / Lavendel



Sommerkonfitüre mit Lavendel

Mit duftendem Lavendel zur fruchtigen Konfitüre gemacht,
lässt sich eine Prise Sommer
im Glas für den nächsten Winter konservieren.

Zutaten

1 kg Charentais-
Melone gerüstet
2 Bio-Zitronen gross
1 Zweig Lavendel,
frisch oder getrocknet
500 g Gelierzucker 2:1

Zubereitung

Etwa 40 Minuten + 2 Stunden ruhen lassen

- 1 Die Melone sehr fein würfeln und einen Teil des Fruchtfleisches pürieren.
- 2 Eine Zitrone filetieren und in kleine Würfel schneiden, alle Kerne entfernen. Die zweite Zitrone heiss abwaschen, trocknen und die gelbe Schale abreiben. Den Saft davon auspressen.
- 3 Das Melonenfleisch mit den Zitronenstückchen, der -schale, sowie dem -saft und dem Gelierzucker in einer Pfanne mischen.
- 4 Den Saft etwa 2 Stunden ziehen lassen. Währenddessen die Blüten vom Lavendel abzupfen und fein hacken.
- 5 Die Melonenmischung unter Rühren aufkochen und etwa 20 Minuten offen kochen lassen, dabei sehr häufig umrühren. Gelierprobe: Einen Teelöffel Konfitüre auf einen kühlen Teller geben. Wird die Konfitüre rasch fest, ist sie fertig gekocht. Ansonsten wenige Minuten weiterkochen lassen.
- 6 Inzwischen die Gläser heiss ausspülen und auf ein Küchentuch stellen.
- 7 Den Lavendel unter die Konfitüre rühren. Diese noch heiss in die vorbereiteten Gläser füllen. Die Gläser gut verschliessen und etwa 5 Minuten auf den Kopf stellen.