

# NEKTARINENKONFITÜRE

*Zwergpfirsich Roter Zwerg*



## ZUTATEN

*ca. 600 g Nektarinen  
1 Papaya  
8 Esslöffel Zitronensaft  
1 Zitrone  
1 Vanilleschote  
350 g Gelierzucker*

## ZUBEREITUNG

*Das Fruchtfleisch der Nektarinen und der Papaya sehr klein schneiden. Die Fruchtstücke mit Zitronensaft beträufeln und in einen Topf geben.*

*Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauschaben. Das Vanillemark mit dem Gelierzucker zu den Früchten geben, aufkochen und ca. 3 Minuten unter ständigem Rühren weiter köcheln. Die Konfitüre in die Einmachgläser füllen, fest verschließen und umgedreht auf der Arbeitsplatte abkühlen lassen. Guten Appetit!*