



Rezept

Konfitüre mit Minze & Sekt

Zutaten für 5 Gläser à 200 ml:

- 1 Honigmelone (mind. 1 kg)
- 2 Bio-Limetten
- 3 Stiele Minze
- 200 ml Sekt
- 500 g Gelierzucker 2:1
- Twist-off-Gläser

Zubereitung:

Zur Vorbereitung Melone halbieren, Kerne entfernen, schälen, Fruchtfleisch in sehr feine Würfel schneiden. 800 g abwiegen. Limetten heiß waschen, Schale abreiben, Saft auspressen. Minze waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen, klein hacken.

Für die Konfitüre Melone mit Limettensaft, Sekt und Gelierzucker unter Rühren aufkochen, 5–7 Min. sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe machen. Minze zugeben, sofort in vorbereitete Gläser füllen, verschließen und ca. 5 Min. auf den Deckel stellen. Dazu schmeckt Goldmarie Knäcke-Brot Classic 3-Saat.