

Liebe Familien

Was macht man mit Tomaten die nicht mehr rot werden?
Wie wäre es mit einer Tomatenkonfitüre ☺?

Zutaten:

- 1 kg Tomaten
- 800 g Zucker
- 1 Beutel Geliermittel
- 1 Brieflein Vanillezucker
- 1 Orangenschale gerieben
- 1 Zitronenschale gerieben
- ½ Teelöffel Zimtpulver oder eine Messerspitze Kardamonpulver

Vorgehen:

Tomaten mit Sparschäler schälen, Kernen entfernen und in Stücke schneiden.

Zuerst die Früchte alleine auf der zweithöchsten Stufe auf köcheln.

Unter stetigem Rühren nicht anbrennen lassen. Geliermittel begeben und gut rühren. Danach den Zucker dazugeben und erneut aufkochen, sofort auf Stufe 5 zurückschalten.

Vorsicht vor heissen Spritzern!!

Nun ca. 5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Danach noch die restlichen Zutaten begeben und gut verrühren. Die Konfitüre heiss in Gläser füllen. Die Gläser sofort verschliessen und 5 Minuten auf den Kopf stellen.

