

## Melonenschalen - Konfitüre

Kategorien: Konserve, Marmelade, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Melonenschale; dick Geschnitten, mit etwas Anhaftendem Fruchtfleisch
500	Gramm	Zucker
1	Prise	Cayenne-Pfeffer

### Anleitung:

Die Melone dick schälen etwas Fruchtfleisch sollte haften bleiben und waschen. Stiel und harte Stellen entfernen und die Schale kleinschneiden. Zucker darübergibt und gut vermischen. Zugedeckt an einem kühlen Ort über Nacht stehen lassen.

Am nächsten Tag die Mischung in den Topf geben und bei schwacher Hitze rühren, bis der Zucker geschmolzen ist. Dann schnell aufkochen, rühren und bis zur erfolgreichen Gelierprobe weiterkochen lassen. Vom Herd nehmen, mit Cayenne-Pfeffer würzen und in Gläser füllen.

Eine gute Möglichkeit die ganze Melone zu verwerten - außerdem erhalten Sie eine pikante und erfrischende Konfitüre, die in allen arabischen Ländern sehr beliebt ist.