

## Melonen-Aprikosen-Konfitüre

### Zutaten:

500 g Ogen-Melone (vorbereitet gewogen)  
500 g Galia-Melone (vorbereitet gewogen)  
250 g Aprikosen (vorbereitet gewogen)  
2 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma  
250 ml trockener Weißwein  
1 Pck. Dr. Oetker Extra Gelierzucker



**1. Vorbereiten:** Melonen in Spalten schneiden, Kerne entfernen, Fruchtfleisch fein würfeln und jeweils 500 g abwiegen. Aprikosen waschen, entsteinen, fein würfeln und 250 g abwiegen.

**2. Zubereiten:** Früchte, Finesse und Weißwein in einem Kochtopf mit Extra Gelierzucker gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen, mind. 3 Min. unter ständigem Rühren sprudelnd kochen und vom Herd nehmen. Kochgut evtl. abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf dem Deckel stehen lassen.

Pro Portion / Stück: E: < 1 g, F: < 1 g, Kh: 6 g, kJ: 110, kcal: 26

1 Portion = 25 g

etwa 8 Gläser je 200 ml



gelingt leicht



bis 40 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipps:

- Für eine Gelierprobe geben Sie 1-2 TL der heißen Fruchtmasse auf einen gekühlten Teller. Wird die Gelierprobe dicklich bzw. fest, so bekommt auch der Rest Ihrer Konfitüre genügend Festigkeit in den Gläsern. Wünschen Sie eine stärkere Festigkeit, rühren Sie 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure unter die heiße Fruchtmasse und machen noch eine zweite Gelierprobe, ehe Sie die Konfitüre einfüllen.
- Sie können anstatt des Weißweins Apfelsaft verwenden.
- Für ein sommerliches Dessert einfach einen Dr. Oetker Vanillepudding kochen, abkühlen lassen, in Schälchen füllen und darauf die Konfitüre verteilen.