

## Schichtkonfitüre Nektarine-Himbeer

### Himbeerkonfitüre:

500 g Himbeeren (vorbereitet gewogen)  
1 unbehandelte Zitrone  
einige Pfefferminzblätter  
1/2 Pck. Dr. Oetker Extra Gelierzucker (250 g)

### Nektarinenkonfitüre:

500 g Nektarinen (vorbereitet gewogen)  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker  
1/2 Pck. Dr. Oetker Extra Gelierzucker (250 g)



etwa 5 Gläser je 200 ml



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipps:

- Statt Nektarinen können auch 500 g Aprikosen (vorbereitet gewogen) verwendet werden.
- Die Schichtkonfitüre ist nur etwa 3-4 Monate kühl gestellt haltbar.

**1. Vorbereiten:** Himbeeren verlesen und 500 g abwiegen. Zitrone heiß waschen, trocken reiben, Schale abreiben und 1 TL abmessen. Zitrone auspressen und 1 EL Saft abmessen. 5 Minzeblättchen abspülen und in Streifen schneiden. Nektarinen kurz in kochendes Wasser legen, in kaltem Wasser abschrecken, enthäuten. Die Nektarinen entsteinen, fein schneiden und 500 g abwiegen.

**2. Nektarinenkonfitüre:** Nektarinen und Vanille-Zucker in einem **kleinen Kochtopf** (etwa 2 l Inhalt) mit Extra Gelierzucker gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 3 Min. sprudelnd kochen. Kochgut evtl. abschäumen, sofort bis zur Hälfte in vorbereitete Gläser füllen. Konfitüre etwa 15 Min. abkühlen lassen.

**3. Himbeerkonfitüre:** Himbeeren, Zitronenschale und -saft in einem **kleinen Kochtopf** (etwa 2 l Inhalt) mit Extra Gelierzucker gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 2 Min. sprudelnd kochen. Minze hinzufügen, wieder zum Kochen bringen und noch etwa 1 Min. sprudelnd kochen. Kochgut evtl. abschäumen und sofort vorsichtig mit einem Esslöffel auf der Nektarinenkonfitüre verteilen, bis die Gläser randvoll sind. Gläser mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen und erkalten lassen. **Hinweis:** Gläser nicht stürzen, sonst laufen die Konfitüren ineinander!

Pro Portion / Stück: E: < 1 g, F: < 1 g, Kh: 9 g, kJ: 166, kcal: 39

1 Portion = 25 g



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **Alles selbst gemacht - Konfitüren** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.