

Apfel-Pfirsich-Konfitüre

Eine leckere Marmelade mit Pfirsich und Apfel für den Sommer.

etwa 60 Portionen



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für etwa 8 Gläser je 200 ml:

Zutaten:

600 g Pfirsiche (vorbereitet gewogen)
400 g Äpfel (vorbereitet gewogen)
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Extra
2:1

Wie koche ich Apfel-Pfirsich-Marmelade?:

1 Früchte vorbereiten:

Pfirsiche waschen, entsteinen, fein schneiden und 600 g abwiegen. Äpfel schälen, fein schneiden und 400 g abwiegen. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

2 Marmelade kochen:

Früchte und Zitronensäure mit Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Gelierprobe durchführen: 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen.

3 Marmelade in Gläser füllen:

Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Deckeln verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.