

# Apfel-Pflaumen-Schichtkonfitüre

Eine geschichtete Marmelade mit Äpfeln und Pflaumen

etwa 6 Gläser (je 200 ml)



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Apfelkonfitüre:

500 g Äpfel (vorbereitet gewogen)

½ Pck. Dr. Oetker Extra Gelierzucker (250 g)

### Pflaumenkonfitüre:

500 g rote Pflaumen (vorbereitet gewogen)

½ Pck. Dr. Oetker Extra Gelierzucker (250 g)

## 1 Vorbereiten:

Pflaumen waschen, entsteinen, fein schneiden und 500 g abwiegen. Äpfel schälen, fein schneiden und 500 g abwiegen.

## 2 Apfelkonfitüre:

Äpfel in einem **kleinen Kochtopf** (2 l Inhalt) mit Extra Gelierzucker gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen und sofort bis zur Hälfte in vorbereitete Gläser füllen. Konfitüre etwa 15 Min. abkühlen lassen.

## 3 Pflaumenkonfitüre:

Pflaumen in einem **kleinen Kochtopf** (2 l Inhalt) mit Extra Gelierzucker gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen und sofort vorsichtig mit einem Esslöffel auf der Apfelkonfitüre verteilen, bis die Gläser randvoll sind. Gläser mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen und erkalten lassen. **Hinweis:** Gläser nicht stürzen, sonst laufen die Konfitüren ineinander!



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

### Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Wunsch können Sie die Apfelkonfitüre mit 3 EL Calvados und die Pflaumenkonfitüre mit 1/2 TL gemahlenem Piment (nach dem Kochen zugeben) verfeinern.
- Die Schichtkonfitüre ist nur etwa 3 Monate kühl gestellt haltbar.
- **Gelierprobe:** Vor dem Abfüllen 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen oder bei süßen Früchten **1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure** unterrühren.

