

Aprikosen-Johannisbeer-Konfitüre

Eine fruchtige Marmelade mit Aprikosen und Johannisbeeren für den Sommer

etwa 10 Gläser (je 200 ml)  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

600 g Aprikosen (vorbereitet gewogen)
400 g rote Johannisbeeren (vorbereitet gewogen)
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Classic
1150 g Zucker

1 Vorbereiten:

Aprikosen waschen, entsteinen, fein schneiden und 600 g abwiegen. Johannisbeeren waschen, von den Rispen streifen und 400 g abwiegen.

2 Zubereiten:

Früchte in einen großen Kochtopf geben. **Erst** 1 Btl. Gelfix Classic mit 2 EL des Zuckers mischen, mit der Fruchtmasse verrühren und **unter Rühren** zum Kochen bringen. Sobald die Fruchtmasse **sprudelnd kocht, restlichen Zucker** zufügen. Unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- **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.