

Beerenmix-Konfitüre

Eine frische Marmelade mit gemischten Beeren zum Frühstück

etwa 11 Gläser (je 200 ml)  gelingt leicht  bis 40 Minuten

1 Vorbereiten:

Blaubeeren verlesen, waschen und 250 g abwiegen.
Himbeeren verlesen und 250 g abwiegen.
Johannisbeeren waschen, von den Rispen streifen und 500 g abwiegen.

2 Zubereiten:

Früchte und Finesse 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, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

Zutaten:

Zutaten:

250 g Heidelbeeren (Blaubeeren, vorbereitet gewogen)
250 g Himbeeren (vorbereitet gewogen)
500 g rote Johannisbeeren (vorbereitet gewogen)
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Classic
1150 g Zucker

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.