

# Birnen-Apfel-Konfitüre mit Karamell

Marmelade mit Karamellzucker, Apfel- und Birnenstückchen.

etwa 6 Gläser (je 200 ml)



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

500 g Birnen (vorbereitet gewogen)  
350 g Äpfel (vorbereitet gewogen)  
500 g Zucker  
150 ml klarer Apfelsaft  
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure  
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Extra 2:1

## Wie koche ich Birnen-Apfel-Konfitüre mit Karamell?:

### 1 Früchte vorbereiten:

Birnen und Äpfel schälen, fein schneiden, 500 g Birnen und 350 g Äpfel abwiegen. **250 g Zucker** in einem großen Topf erhitzen und bei mittlerer Hitze goldgelb karamellisieren. Topf vom Herd nehmen. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

### 2 Marmelade kochen:

Früchte, Apfelsaft und Zitronensäure zum Karamell hinzufügen. 1 Btl. Gelfix **mit 250 g Zucker** mischen, ebenfalls in den Kochtopf geben und alles gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen. 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.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Besonders gut schmeckt die Konfitüre mit säuerlichen Äpfeln, z. B. Boskop

