

# Birnen-Zwetschgen-Konfitüre

Eine leckere herbstliche Konfitüre aus reifen Birnen und saftigen Pflaumen. Ein besonderer Genuss auch für die Wintermonate.

etwa 8 Gläser (je 200 ml)

   gelingt leicht

 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

750 g Birnen (vorbereitet gewogen)  
750 g Zwetschgen (vorbereitet gewogen)  
Saft von 1 Zitrone  
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Super  
3:1

Wie koche ich eine leckere Birnen-Zwetschgen-Konfitüre?:

### 1 Früchte vorbereiten:

Birnen schälen, fein schneiden und 750 g abwiegen. Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen, fein schneiden und 750 g abwiegen. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

### 2 Konfitüre kochen:

Birnen, Zwetschgen und Zitronensaft 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 oder bei süßen Früchten 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure unterrühren.

### 3 Marmelade in Gläser füllen:

Birnen-Zwetschgen-Konfitüre bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in Gläser füllen. Mit Deckeln verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Zum Verfeinern der Konfitüre 5 EL Pflaumengeist nach dem Kochen unterrühren.
- **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.

