

# Deutschland-Konfitüre

Eine bunte Marmelade mit dreierlei Früchten zum Brunch

etwa 5 Gläser (je 200 ml)



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Aprikosenkonfitüre:

300 g Aprikosen (vorbereitet gewogen)

150 g Dr. Oetker Extra Gelierzucker

### Erdbeerkonfitüre:

400 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)

200 g Dr. Oetker Extra Gelierzucker

### Brombeerkonfitüre:

300 g Brombeeren (vorbereitet gewogen)

150 g Dr. Oetker Extra Gelierzucker

## 1 Vorbereiten:

Aprikosen waschen, entsteinen, fein schneiden und 300 g abwiegen.  
Erdbeeren, waschen, putzen, fein schneiden und 400 g abwiegen.  
Brombeeren verlesen und 300 g abwiegen. Jeweils 150 g, 200 g, 150 g Extra Gelierzucker abwiegen.

## 2 Aprikosenkonfitüre:

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



### ③ Erdbeerkonfitüre:

Erdbeeren in einem **kleinen Kochtopf** (2 l Inhalt) mit Extra Gelierzucker gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 2 Min. sprudelnd kochen**. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen und sofort vorsichtig mit einem Esslöffel auf der Aprikosenkonfitüre verteilen. Konfitüre etwa 15 Min. abkühlen lassen.

### ④ Brombeerkonfitüre:

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

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Anstelle von frischen Brombeeren können Sie auch tiefgekühlte Beeren nehmen.
- 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.

**1 Portion = 25 g**

