

Erdbeer-Aprikosen-Konfitüre mit Fruchtzucker

Eine fruchtige Marmelade mit Erdbeeren und Aprikosen für den Sommer

etwa 6 Gläser (je 200 ml)  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

500 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
500 g Aprikosen (vorbereitet gewogen)
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
1 Pck. Dr. Oetker Gelier-Fruchtzucker

1 Vorbereiten:

Erdbeeren waschen, putzen und 500 g abwiegen. Aprikosen waschen, entsteinen und 500 g abwiegen. Jeweils die Hälfte der Früchte fein schneiden, die übrige Hälfte grob pürieren.

2 Zubereiten:

Fruchtmasse und Zitronensäure mit dem Gelier-Fruchtzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und 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.