

Erdbeer-Aprikosen-Konfitüre

Erdbeeren und Aprikosen sind eine tolle Mischung für eine einfache fruchtige Marmelade.

etwa 7 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten Erdbeer-Aprikosen-Konfitüre:

500 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
500 g Aprikosen (vorbereitet gewogen)
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Extra 2:1

Wie koche ich eine fruchtige Erdbeermarmelade mit Aprikosen?:

1 Erdbeeren und Aprikosen vorbereiten:

Erdbeeren waschen, putzen, fein schneiden und 500 g abwiegen.
Aprikosen waschen, entsteinen, fein schneiden und 500 g abwiegen.

2 Marmelade kochen:

Früchte und Zitronensäure 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 und erkalten lassen. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen oder bei süßen Früchten 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure unterrühren.



- ③ **Marmelade in Gläser füllen:**
Erdbeer-Aprikosen-Konfitüre 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.

