

# Erdbeer-Himbeer-Konfitüre mit Vanille-Duft

Eine fruchtige Marmelade mit Erdbeeren, Himbeeren und Vanillenote

etwa 5 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

— bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

600 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)  
400 g Himbeeren (vorbereitet gewogen)  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma  
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Extra  
500 g Zucker

## 1 Vorbereiten:

Erdbeeren waschen, putzen, fein schneiden und 600 g abwiegen. Himbeeren verlesen und 400 g abwiegen.

## 2 Zubereiten:

Früchte und Finesse in einen großen Kochtopf geben. 1 Btl. Gelfix Extra mit Zucker mischen, mit der Fruchtmasse verrühren und **unter Rühren** zum Kochen bringen. 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.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Für ein Picknick bereiten Sie Dr. Oetker Süße Mahlzeit Milchreis nach klassischer Art nach Packungsanleitung zu und schichten Milchreis und Konfitüre in verschließbaren Gläsern ein.
- **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.



# Versuchsküche

Rezepte und Tipps



© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · [www.oetker.de](http://www.oetker.de) E-Mail: [service@oetker.de](mailto:service@oetker.de) ·  
Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)