

Erdbeer-Himbeer-Konfitüre

Eine super fruchtige Erdbeer-Himbeer-Marmelade für 5 Gläser je 200 ml ganz einfach selbstgemacht.

etwa 5 Gläser (je 200 ml)  gelingt leicht bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

500 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
400 g Himbeeren (vorbereitet gewogen)
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für Erdbeerkonfitüre

Wie koche ich eine Erdbeer-Himbeer-Konfitüre?:

1 Früchte vorbereiten:

Erdbeeren waschen, putzen und 500 g abwiegen. Himbeeren verlesen und 400 g abwiegen. Früchte pürieren.

2 Marmelade kochen:

Fruchtmus 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:

Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen und sofort in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Es kann auch tiefgekühltes Obst verwendet werden. Dieses vorab auftauen lassen und den entstehenden Saft mitverwenden.

