

# Erdbeer-Himbeer-Konfitüre

Eine fruchtige Erdbeer-Himbeer-Marmelade für das Sonntagsfrühstück

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

## 1 Vorbereiten:

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

## 2 Zubereiten:

Fruchtmus mit Gelierzucker 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 und sofort in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch tiefgekühltes Obst verwenden. Dieses vorab auftauen lassen und den entstehenden Saft mitverwenden.