

# Erdbeer-Himbeer-Konfitüre

Eine super fruchtige Erdbeer-Himbeer-Marmelade ist mit diesem Rezept ganz einfach selbstgemacht. Unbedingt probieren.

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. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

### 2 Marmelade kochen:

Fruchtpüree 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 und erneut eine Probe machen. Bei süßen Früchten hilft es 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure unterzurühren.

### 3 Marmelade in Gläser füllen:

Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen und sofort randvoll in Gläser füllen. Mit Deckeln 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.

