

Erdbeer-Nektarinen-Konfitüre

Eine fruchtige Marmelade mit Erdbeeren und Nektarinen zum Sonntagsfrühstück

etwa 6 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

___ bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

650 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
200 g Nektarinen (vorbereitet gewogen)
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für Erdbeerkonfitüre

1 Vorbereiten:

Erdbeeren waschen, putzen, fein schneiden und 650 g abwiegen. Nektarinen waschen, entsteinen, in kleine Würfel schneiden und 200 g abwiegen.

2 Zubereiten:

Erdbeeren, Nektarinen und Finesse 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, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.