

# Erdbeer-Stachelbeer-Schichtkonfitüre

Erdbeeren-Stachelbeer-Marmelade, einfach köstlich zum Frühstück

etwa 6 Gläser (je 200 ml)



etwas Übung erforderlich

— bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

500 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)  
etwa 1000 g Stachelbeeren  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für Erdbeerkonfitüre

## 1 Vorbereiten:

Erdbeeren waschen, putzen, pürieren und 500 g abwiegen.  
Stachelbeeren waschen, putzen, pürieren, durch ein Sieb streichen und 500 g abwiegen.

## 2 Zubereiten:

Zunächst Erdbeeren mit **1/2 Pck. Finesse** und **250 g Gelierzucker** in einen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, sofort vorbereitete Gläser zur Hälfte damit befüllen und mind. 35 Min. erkalten lassen. Die Stachelbeerkonfitüre wie die Erdbeerkonfitüre mit Finesse und Gelierzucker kochen und vorsichtig in die Gläser füllen. Gläser sofort mit den Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch zuerst die Stachelbeerkonfitüre kochen und anschließend die Erdbeerkonfitüre.
- Sie können die Konfitüre auch mit tiefgekühlten Früchten zubereiten.