

Fruchtige Zucchini Konfitüre

Eine fruchtige Marmelade mit Zucchini, Äpfeln und Aprikosen

etwa 11 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

500 g Äpfel (vorbereitet
gewogen)
300 g Aprikosen (vorbereitet
gewogen)
200 g Zucchini (vorbereitet
gewogen)
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Classic
1150 g Zucker

1 Vorbereiten:

Äpfel schälen, fein schneiden und 500 g abwiegen. Aprikosen waschen, entsteinen, fein würfeln und 300 g abwiegen. Zucchini waschen, auf einer Küchenreibe grob raspeln und 200 g abwiegen.

2 Zubereiten:

Früchte in einen großen Kochtopf geben. **Erst** 1 Btl. Gelfix Classic mit 2 EL des Zuckers mischen, mit der Fruchtmasse verrühren und **unter Rühren** zum Kochen bringen. Sobald die Fruchtmasse **sprudelnd kocht, restlichen Zucker** zufügen. 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.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- **Gelierprobe:** Vor dem Abfüllen 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen oder bei süßen Früchten **1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure** unterrühren.
- Zum Verfeinern können Sie noch 3 EL Calvados hinzufügen. Diesen aber erst nach dem Kochen zugeben.
- Schmeckt auch sehr lecker auf Brie-Käse.

1 Portion = 25 g

