

Himbeer-Erdbeer-Konfitüre

Eine fruchtige Marmelade mit feinem Zitrusaroma

etwa 7 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 600 g Himbeeren (vorbereitet gewogen)
- 400 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
- 1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Super
- 350 g Zucker (weißer, brauner, Rohr- oder Fruchtzucker)

1 Vorbereiten:

Himbeeren verlesen und 600 g abwiegen. Erdbeeren, waschen, putzen, fein schneiden und 400 g abwiegen.

2 Zubereiten:

Früchte und Finesse in einen großen Kochtopf geben. 1 Btl. Gelfix Super mit Zucker mischen, mit der Fruchtmasse verrühren und **unter Rühren** zum Kochen bringen. Unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen und sofort randvoll 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 die Konfitüre statt mit Zucker mit 25 ml Flüssigsüße zubereiten, geben Sie dann alle Zutaten gleichzeitig in den Kochtopf.
- 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.