

Himbeer-Kiwi-Konfitüre

Eine fruchtige Marmelade für den Sommer

etwa 8 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

500 g passierte Himbeeren
500 g Kiwis (vorbereitet
gewogen)
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Extra
500 g Zucker

1 Vorbereiten:

Himbeeren verlesen, durch ein Sieb passieren und 500 g abwiegen.
Kiwis schälen, fein schneiden und 500 g abwiegen.

2 Zubereiten:

Früchte und Zitronensäure in einen großen Kochtopf geben. 1 Btl. Gelfix Extra 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, 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

- **Gelierprobe:** Vor dem Abfüllen 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen.

1 Portion = 25 g