

Kiwi-Birne-Apfel-Konfitüre

Fruchtige Marmelade mit Blue Curaçao

etwa 6 Gläser (je 200 ml)  gelingt leicht  bis 40 Minuten

1 Vorbereiten:

Kiwis schälen, vierteln, in feine Scheiben schneiden und 400 g abwiegen. Äpfel schälen, achteln, in feine Scheiben schneiden und 300 g abwiegen. Birnen schälen, achteln, in feine Scheiben schneiden und 300 g abwiegen.

2 Zubereiten:

Früchte mit Extra Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Nach und nach löffelweise Curaçao unterrühren (je mehr Sie zugeben, um so intensiver wird die Farbe). 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.

Zutaten:

Zutaten:

400 g Kiwis (vorbereitet gewogen)
300 g Äpfel (vorbereitet gewogen)
300 g Birnen (vorbereitet gewogen)
3 EL Blue Curaçao (mit und ohne Alkohol erhältlich)
1 Pck. Dr. Oetker Extra Gelierzucker

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.