

Melonen-Aprikosen-Konfitüre

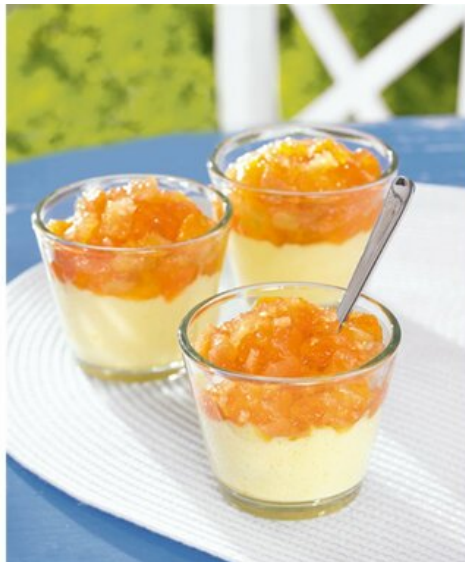
Eine Melonen-Aprikosen-Marmelade zum Sonntagsfrühstück

etwa 8 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

500 g Ogen-Melone (vorbereitet gewogen)
500 g Galia-Melone (vorbereitet gewogen)
250 g Aprikosen (vorbereitet gewogen)
2 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma
250 ml trockener Weißwein
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Extra 2:1

1 Vorbereiten:

Melonen in Spalten schneiden, Kerne entfernen, Fruchtfleisch fein würfeln und jeweils 500 g abwiegen. Aprikosen waschen, entsteinen, fein würfeln und 250 g abwiegen.

2 Zubereiten:

Früchte, Finesse und Weißwein mit Extra Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und 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 oder bei süßen Früchten **1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure** unterrühren.
- Sie können anstatt des Weißweins Apfelsaft verwenden.
- Für ein sommerliches Dessert einfach einen Dr. Oetker Vanillepudding kochen, abkühlen lassen, in Schälchen füllen und darauf die Konfitüre verteilen.