

Pfirsich-Brombeer-Konfitüre

Eine fruchtige Pfirsich-Brombeer-Marmelade mit braunem Zucker

etwa 7 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

___ bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

350 g Brombeeren (vorbereitet gewogen)
650 g Pfirsiche (vorbereitet gewogen)
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Super 3:1
350 g Zucker (weißer, brauner, Rohr- oder Fruchtzucker)

1 Vorbereiten:

Pfirsiche waschen, entsteinen, fein würfeln und 650 g abwiegen. Brombeeren verlesen und 350 g abwiegen.

2 Zubereiten:

Früchte 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, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

Tipp:

Der Zucker kann durch 25 ml Flüssigsüße ersetzt werden.