

Pfirsich-Himbeer-Konfitüre

Süße Pfirsiche und frische Himbeeren sind eine tolle Mischung für eine fruchtige Marmelade.

etwa 6 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1000 g Pfirsiche (vorbereitet gewogen)
500 g Himbeeren (vorbereitet gewogen)
1 Pck. Dr. Oetker Super Gelierzucker

Wie koche ich eine leckere Pfirsichmarmelade?:

1 Früchte vorbereiten:

Pfirsiche waschen, entsteinen, fein schneiden und 1000 g abwiegen. Himbeeren verlesen und 500 g abwiegen.

2 Marmelade kochen:

Früchte mit Super Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Pfirsich-Himbeer-Konfitüre 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

- Wenn Sie die Pfirsich-Himbeer-Konfitüre lieber süßer mögen, können Sie die Konfitüre auch mit 1 Pck. Dr. Oetker Extra Gelierzucker zubereiten. Dann verwenden Sie 700 g Pfirsiche und 300 g Himbeeren.