

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 Gelierzucker Super
3:1

Wie koche ich eine leckere Marmelade aus Pfirsichen und Himbeeren?:

① Früchte vorbereiten:

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

Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

② Marmelade kochen:

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

Gelierprobe durchführen: 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben und erkalten lassen. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen und erneut eine Probe machen. Bei süßen Früchten hilft es 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure unterzurühren.



3 Marmelade in Gläser füllen:

Marmelade bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in Gläser füllen. Mit Deckeln 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.

