

# Pfirsich-Traubensaftkonfitüre mit Teearoma

Eine fruchtige Trauben-Pfirsich-Marmelade mit Teearoma

etwa 5 Gläser (je 200 ml)  gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

400 ml roter Traubensaft  
3 Btl. Rotbuschtee Vanille (Rooibus)  
600 g Pfirsiche (vorbereitet gewogen)  
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Extra 2:1

## 1 Vorbereiten:

Traubensaft mit den Teebeuteln aufkochen und etwa 15 Min. ziehen lassen. Pfirsiche waschen, entsteinen, fein schneiden und 600 g abwiegen.

## 2 Zubereiten:

Früchte und Saft-Tee-Mischung 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. Gläser während des Erkaltens öfter umdrehen, damit sich die Pfirsichstückchen besser verteilen.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

### 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 die Konfitüre statt mit Extra Gelierzucker auch mit Dr. Oetker Gelfix Extra und 500 g Zucker zubereiten.

