

Pflaumen-Feigen-Konfitüre

Pflaume trifft Feige, als Marmelade zum Frühstück ein Hochgenuss

etwa 6 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

950 g Pflaumen (vorbereitet gewogen)
50 g getrocknete Feigen (Soft-Feigen)
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Extra
500 g Zucker
½ TL gemahlener Zimt

1 Vorbereiten:

Pflaumen waschen, entsteinen, fein schneiden und 950 g abwiegen. Feigen fein hacken.

2 Zubereiten:

Pflaumen, Feigen und Zitronensäure in einen großen Kochtopf geben. 1 Btl. Gelfix Extra mit Zucker und Zimt 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.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch frische Zwetschgen oder tiefgekühlte Pflaumen/Zwetschgen verwenden.