

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 2:1
500 g Zucker
½ TL gemahlener Zimt

Wie koche ich Pflaumen-Feigen-Marmelade?:

1 Früchte vorbereiten:

Pflaumen waschen, entsteinen, fein schneiden und 950 g abwiegen. Feigen fein hacken. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

2 Marmelade kochen:

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**. Gelierprobe durchführen: 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen.

3 Marmelade in Gläser füllen:

Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Deckeln verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Es können auch frische Zwetschgen oder tiefgekühlte Pflaumen/Zwetschgen verwendet werden.

