


Samtige Erdbeer-Pfirsich-Konfitüre

Mit diesem Rezept ist ganz einfach und schnell eine samtige Erdbeermarmelade ohne Stücke gezaubert. Sommerfrüchte im Glas, lecker.

etwa 5 Gläser (je 200 ml)

   gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

500 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
500 g Pfirsiche (vorbereitet gewogen)
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für Erdbeerkonfitüre

Wie koche ich eine samtige Konfitüre aus Erdbeeren und Pfirsichen?:

1 Früchte vorbereiten:

Erdbeeren waschen, putzen und 500 g abwiegen. Pfirsiche waschen, entsteinen und 500 g abwiegen. Erdbeeren und Pfirsiche zusammen pürieren. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

2 Marmelade kochen:

Fruchtpüree 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. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen oder bei süßen Früchten 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure unterrühren.

3 Marmelade in Gläser füllen:

Samtige Erdbeer-Pfirsich-Konfitüre bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in Gläser füllen. Mit Deckeln verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Für eine Variante mit Pfirsichlikör nur 450 g Pfirsiche und 50 ml Pfirsichlikör verwenden.
- Marmeladen und Konfitüren aus pürierten Früchten werden schneller braun. Die Gläser kühl und dunkel aufbewahren oder die Gläser einfrieren.

