

Sauerkirsch-Apfel-Konfitüre mit Zimt

Eine fruchtige Marmelade mit Kirschen, Äpfeln und leichtem Zimtgeschmack

etwa 9 Gläser (je 200 ml)  gelingt leicht  bis 40 Minuten

1 Vorbereiten:

Sauerkirschen waschen, entsteinen, halbieren und 600 g abwiegen. Äpfel schälen, fein schneiden und 400 g abwiegen.

2 Zubereiten:

Früchte, Zimt und Zitronensäure in einen großen Kochtopf geben. **Erst** 1 Btl. Gelfix Classic mit 2 EL des Zuckers mischen, mit der Fruchtmasse verrühren und **unter Rühren** zum Kochen bringen. Sobald die Fruchtmasse **sprudelnd kocht, restlichen Zucker** zufügen. 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.

Zutaten:

Zutaten:

600 g Sauerkirschen (vorbereitet gewogen)
400 g Äpfel (vorbereitet gewogen)
1 Msp. gemahlener Zimt
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Classic
1150 g Zucker

Tipps aus der Versuchsküche

- 100 g Sauerkirschen durch 100 ml Kirschwasser ersetzen.

1 Portion = 25 g