

# Sauerkirsch-Pflaumen-Konfitüre

Eine herbstliche Marmelade mit Kirschen und Pflaumen

etwa 6 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

600 g Sauerkirschen (vorbereitet gewogen)  
400 g Pflaumen (vorbereitet gewogen)  
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Super  
350 g Zucker (weißer, brauner, Rohr- oder Fruchtzucker)

## 1 Vorbereiten:

Kirschen und Pflaumen waschen, entsteinen, fein schneiden. 600 g Sauerkirschen und 400 g Pflaumen abwiegen.

## 2 Zubereiten:

Früchte in einen großen Kochtopf geben. 1 Btl. Gelfix Super mit Zucker 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 die Konfitüre statt mit Zucker mit 25 ml Flüssigsüße zubereiten, geben Sie dann alle Zutaten gleichzeitig in den Kochtopf.

**1 Portion = 25 g**