

Apfel-Mirabellen-Konfitüre mit Cider

etwa 2 Gläser (je 350 ml)



gelingt leicht

— bis zu 40 Min.



Zutaten:

Zutaten:

400 g geschälte, entkernte Äpfel
400 g entkernte Mirabellen
(Kriecherl)
200 ml Cider (Apfelwein)
3 Zweige frischer
Zitronenthymian
1 Pkg. Dr. Oetker Extra
Gelierzucker 2:1 (500 g)

1 Zubereitung:

Äpfel und Mirabellen fein schneiden und mit Cider und Thymian verrühren. Gelierzucker dazugeben und unter Rühren zum Kochen bringen.

Einkochzeit: 3 Minuten

- 2 Vom Herd nehmen und den Thymian entfernen.
- 3 Die heiße Konfitüre randvoll in Gläser füllen und verschließen.