


Apfel-Zwetschken-Konfitüre mit Koriander und Minze

3 Gläser (je 350 ml)

 gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



Zutaten:

Zutaten für 3 Gläser à 350 ml:

- 500 g geschälte Äpfel
- 500 g entsteinte Zwetschken
- 1 KL gemahlener Koriander
- kleingeschnittene Minzeblätter
- 25 g Dr. Oetker Gelierfix 2:1 (25 g) (1 Beutel)
- 100 g Honig
- 400 g Zucker
- 3 EL Weinbrand

Äpfel und Zwetschken klein schneiden und die Hälfte pürieren. Koriander, Minze und Gelierpulver 2:1 in den Fruchtbrei einrühren und unter Rühren aufkochen. Honig und Zucker dazugeben und unter weiterem Rühren zum Kochen bringen.

Kochzeit: ca. 3 Minuten

Die Konfitüre vom Herd nehmen und den Weinbrand einrühren. Die heiße Konfitüre randvoll in Gläser füllen und verschließen.