

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: etwa 3 Minuten

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