

Beeren-Apfel-Konfitüre

etwa 4 Gläser (je 350 ml)



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Zutaten:

250 g Ribiseln
250 g Brombeeren
250 g Himbeeren
250 g klein geschnittene Äpfel
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
(1 Pck. = 5 g)
1 Messerspitze Zimt
1 Pkg. Dr. Oetker Extra
Gelierzucker 2:1 (500 g)
2 EL Himbeergeist

Variante super- zuckersparend:

250 g Ribiseln
250 g Brombeeren
250 g Himbeeren
250 g klein geschnittene Äpfel
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
(1 Pck. = 5 g)
1 Messerspitze Zimt
350 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Gelierfix 3:1
(25 g)
2 EL Himbeergeist

1 Zubereitung:

Die Früchte mit Zitronensäure und Zimt verrühren. Gelierzucker dazugeben und unter Rühren zum Kochen bringen.

Kochzeit: 4 Minuten

Vom Herd nehmen und den Himbeergeist einrühren. Die heiße Konfitüre randvoll in Gläser füllen und verschließen.

2 Variante super-zuckersparend:

Die Früchte mit Zitronensäure und Zimt verrühren. Zucker und Gelierpulver vermischen, dazugeben und unter Rühren zum Kochen bringen.

Kochzeit: 4 Minuten

Vom Herd nehmen und den Himbeergeist einrühren. Die heiße Konfitüre randvoll in Gläser füllen und verschließen.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Bei der zuckersparenden Variante kann man statt Zucker auch Fruchtzucker verwenden.
- Früchte am besten einfrieren, wenn diese nicht gleich verarbeitet werden können. Tiefgekühlte Früchte werden immer im gefrorenen Zustand gewogen.

