

Brombeer-Pfirsich-Marmelade

etwa 8 Gläser (je 300 ml)



gelingt leicht

— bis zu 20 Min.



Zutaten:

Zutaten:

500 g entsteinte Pfirsiche
500 g Brombeeren
500 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Gelierfix 2:1
(25 g)

1 Zubereitung:

Pfirsiche klein schneiden, mit den Brombeeren vermischen, pürieren und passieren. Zucker und Gelierpulver vermischen und in das kalte Fruchtmarm einrühren. Das Ganze unter Rühren zum Kochen bringen.

Kochzeit: etwa 2 Minuten

2 Die heiße Marmelade randvoll in Gläser füllen und verschließen.