


# Fruchtige Zucchini Konfitüre

ca. 6 Gläser (je 300 ml)

 gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Fruchtige Zucchini Konfitüre:

500 g geschälte, entkernte, klein geschnittene Äpfel  
300 g entsteinte, klein geschnittene Marillen  
200 g grob geraspelte Zucchini (grob geraspelt)  
1 Beutel Dr. Oetker Gelierfix 2:1 (25 g)  
1150 g Zucker

## 1 Fruchtige Zucchini Konfitüre:

Äpfel, mit Marillen und Zucchini verrühren. Gelierfix mit 2 EL vom Zuckers vermischen, mit der Fruchtmasse verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen.

## 2 Den übrigen Zucker einrühren und unter ständigem Rühren weiter kochen lassen.

**Einkochzeit: ca. 3 Minuten**

## 3 Die heiße Konfitüre randvoll in Gläser füllen.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Tipps: Zum Verfeinern können Sie nach dem Kochen noch 3 EL Calvados hinzufügen.
- Schmeckt auch sehr lecker auf Camembert.
- Für eine Gelierprobe 1-2 KL der heißen Fruchtmasse auf einen gekühlten Teller geben. Wird die Gelierprobe dicklich bzw. fest, so geliert auch Ihr Gelee in den Gläsern. Pro kg nicht geliertes Marmelade 1 Beutel Dr. Oetker Gelierfix 3 : 1 mit 1 EL Zucker verrühren. Die Marmelade nochmals 3 Min. kochen.