


# Marillen-Birnen-Konfitüre mit Haselnuss Krokant

etwa 3 Gläser (je 350 ml)

 gelingt leicht

 up to 20 Min.



## Zutaten:

### Zutaten:

300 g geschälte, entkernte Birnen  
700 g entsteinte, klein geschnittene Marillen  
100 g Dr. Oetker Haselnuss Krokant (1 Beutel)  
300 g Zucker  
25 g Dr. Oetker Gelierfix 3:1 (25 g) (1 Beutel)

- 1 Die Birnen pürieren, mit Marillenstücken, Krokant, Zucker und Gelierpulver verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen.

**Einkochzeit: 3 Minuten**

- 2 Die heiße Konfitüre randvoll in Gläser füllen und verschließen.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Tipp: Den Zucker kann man durch Fruchtzucker, oder 25 ml Süßstoff ergänzen.