


# Marillen-Erdbeer-Schichtmarmelade

3 Gläser (je 370 ml)

   gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Marillen-Marmelade:

500 g in Stücke geschnittene Marillen  
160 g Dr. Oetker Gelierzucker Super  
3:1  
½ Pck. Dr. Oetker Zitronensäure (5 g)

### Erdbeer-Marmelade:

500 g halbierte Erdbeeren  
160 g Dr. Oetker Gelierzucker Super  
3:1  
½ Pck. Dr. Oetker Zitronensäure (5 g)

## 1 Marillen-Marmelade:

Für die Marillen-Marmelade Marillen mit Gelierzucker verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen.

**Kochzeit: mind. 3 Min.**

- 2 Vom Herd nehmen, die Zitronensäure einrühren und kurz überkühlen lassen. Die heiße Marmelade halbvoll in Gläser füllen.

## 3 Erdbeer-Marmelade:

Für die Erdbeer-Marmelade Erdbeeren mit Gelierzucker verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen.

**Kochzeit: mind. 3 Min.**

- 4 Vom Herd nehmen, die Zitronensäure einrühren und kurz überkühlen lassen. Die heiße Marmelade randvoll auf die Marillen-Marmelade füllen und verschließen.