

# Pfirsich-Birnenkonfitüre

etwa 3 Gläser (je 350 ml)



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Variante zuckersparend:

500 g klein geschnittene Pfirsiche  
500 g klein geschnittene Birnen  
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure  
(1 Pck. = 5 g)  
500 g Braunzucker  
25 g Dr. Oetker Gelierfix 2:1 (25 g) (1 Beutel Gelierpulver)

### Variante super-zuckersparend:

500 g klein geschnittene Pfirsiche  
500 g klein geschnittene Birnen  
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure  
(1 Pck. = 5 g)  
350 g Braunzucker  
25 g Dr. Oetker Gelierfix 3:1 (25 g) (1 Beutel Gelierpulver)

## 1 Zubereitung:

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

### Einkochzeit: 3 Minuten

Die heiße Konfitüre randvoll in Gläser füllen und verschließen.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Variante super-zuckersparend: Statt Braunzucker kann man auch Fruchtzucker verwenden.
- Pfirsiche lassen sich leichter schälen, wenn diese kurz in kochendes Wasser gelegt und dann kalt abgeschreckt werden.