


Pfirsich-Traubensaft-Konfitüre

5 Gläser (je 200 ml)

 gelingt leicht

 bis zu 30 Min.



Zutaten:

Zutaten:

400 ml roter Traubensaft
3 Beutel Rotbuschtee Vanille (Rooibus)
600 g entsteinte, fein geschnittene Pfirsiche
500 g Dr. Oetker Extra Gelierzucker 2:1 (500 g) (1 Pkg.)

1 Zubereitung:

Traubensaft mit den Teebeuteln aufkochen und ca. 15 Min. ziehen lassen.

- 2 Die Saft-Tee-Mischung mit Obst und Gelierzucker unter Rühren zum Kochen bringen.

Einkochzeit: 3 Minuten

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