


Schichtkonfitüre

3 Gläser (je 350 ml)

 gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



Zutaten:

Apfel-Bananenkonfitüre:

300 g klein geschnittene Äpfel
200 g klein geschnittene Bananen
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
250 g Dr. Oetker Extra Gelierzucker 2:1 (500 g)

Zwetschken-Traubenkonfitüre:

300 g klein geschnittene Zwetschken
200 ml roter Traubensaft
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
1 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste
250 g Dr. Oetker Extra Gelierzucker 2:1 (500 g)

1 Zutaten:

Äpfel und Bananen mit Zitronensäure und Gelierzucker verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen.

Einkochzeit: 3 Minuten

2 Die heiße Konfitüre halbvoll in Gläser füllen.

3 Zwetschken-Traubenkonfitüre:

Zwetschken mit Traubensaft, Zitronensäure, Vanille-Paste und Gelierzucker verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen.

Einkochzeit: 3 Minuten

4 Die heiße Konfitüre randvoll auf der Apfel-Bananenkonfitüre verteilen und die Gläser verschließen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Zwetschken kann man auch entkernte blaue Trauben verwenden.