

Spritzige Nektarinenkonfitüre

etwa 4 - 5 Gläser (je 350 ml)



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Spritzige Nektarinenkonfitüre:

1,1 kg entkernte, würfelig geschnittene Nektarinen
370 ml Prosecco
1 Pkg. Dr. Oetker Super Gelierzucker 3:1 (500 g)

1 Spritzige Nektarinenkonfitüre:

Nektarinen mit Prosecco und Gelierzucker verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen.

Einkochzeit: etwa 3 Minuten

2 Die heiße Konfitüre randvoll in Gläser füllen und verschließen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für eine blumige Note kann man auch 2 KL Rosenwasser aus der Apotheke nach dem Kochen unter die Fruchtmasse rühren.
- Statt Prosecco kann man auch Apfelsaft verwenden.