


Zwetschken-Feigenkonfitüre

ca. 6 Gläser (je 200 ml)

 gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



Zutaten:

Zutaten:

950 g klein geschnittene Zwetschken
50 g fein gehackte getrocknete Feigen
(Soft-Feigen)
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
500 g Zucker
25 g Dr. Oetker Gelierfix 2:1 (25 g) (1
Beutel Gelierpulver)
½ KL Zimt

1 Zubereitung:

Zwetschken mit Feigen, Zitronensäure, Zucker, Gelierpulver und Zimt verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen.

Einkochzeit: 3 Minuten

2 Die heiße Konfitüre randvoll in Gläser füllen und verschließen.