


Zwetschkenkonfitüre mit Marzipan

ca. 4 Gläser (je 350 ml)

 gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



Zutaten:

Zutaten:

1 kg entsteinte Zwetschken
1 KL Dr. Oetker Zitronensäure
200 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-
Rohmasse
6 Tropfen Dr. Oetker Aroma
Bittermandel
1 Pkg. Dr. Oetker Extra Gelierzucker
2:1

1 Zubereitung:

Die Zwetschken klein schneiden. Die Zitronensäure dazugeben und die Hälfte pürieren. Marzipanrohmasse, Aroma und Gelierzucker einrühren und unter Rühren zum Kochen bringen.

Kochzeit: ca. 5 Minuten

2 Die heiße Konfitüre randvoll in Gläser füllen und verschließen.