


Apfel-Mirabellen-Konfitüre mit Cidre

etwa 6 Gläser à 2 dl

 gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



Zutaten:

Zutaten:

3 Zweige Zitronenthymian , frisch
400 g Äpfel (vorbereitet gewogen)
400 g Mirabellen (vorbereitet gewogen)
2 dl herber Cidre (franz. Apfelwein)
500 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Gelfix Extra 2:1

1 Zubereitung:

Zitronenthymian waschen und trocken tupfen. Äpfel schälen, fein schneiden und 400 g abwiegen. Mirabellen waschen, entsteinen, klein schneiden und 400 g abwiegen. 2 dl Cidre abmessen. Früchte, Cidre und Thymianzweige in einem Kochtopf verrühren. Zucker mit Gelfix Extra mischen und dazugeben. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. **3 Min.** sprudelnd kochen. Thymian entnehmen, Kochgut evtl. abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln verschliessen, umdrehen und **5 Min.** auf den Deckeln stehen lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Wenn Sie keinen Frischen Thymian bekommen, nehmen Sie 2 TL getrockneten Thymian und kochen diesen in einem Teebeutel mit.
- Sie können die Konfitüre statt mit Cidre auch mit Apfelsaft kochen.