

Erdbeer-Stachelbeer-Schichtkonfitüre

etwa 6 Gläser à 2 dl



etwas Übung erforderlich

bis zu 20 Min.

**Zutaten:****Zutaten:**

500 g Erdbeeren , in Würfeli
geschnitten
1 kg Stachelbeeren
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für
Erdbeer Konfitüre

Zubereiten:

Die Stachelbeeren waschen, pürieren und durch ein Sieb streichen.
500 g Mus abmessen. Zuerst die Erdbeeren in eine Pfanne geben und
mit ½ Beutel Finesse und 250 g Gelierzucker gut verrühren. Alles
unter Rühren zum Kochen bringen und 3 Minuten sprudelnd kochen.
Sofort die vorbereiteten Gläser zur Hälfte damit füllen. Min. 35
Minuten erkalten lassen. Die Stachelbeerkonfitüre, wie die
Erdbeerkonfitüre mit Finesse und Gelierzucker kochen und vorsichtig
in die Gläser füllen. Gläser sofort mit den Schraubdeckeln
verschliessen.