


Himbeer Erdbeer Konfitüre

etwa 7 Gläser à 2 dl

   gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



Zutaten:

Für die Konfitüre:

600 g Himbeeren (vorbereitet gewogen)
400 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
1 Beutel Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
1 Beutel Dr. Oetker Gelfix 4:1
250 g Zucker

1 Vorbereiten:

Himbeeren verlesen und 600 g abwiegen. Erdbeeren, waschen, putzen, fein schneiden und 400 g abwiegen.

2 Zubereiten:

Früchte und Finesse in einen grossen Kochtopf geben. 1 Btl. Gelfix 4:1 mit Zucker mischen, mit der Fruchtmasse verrühren und **unter Rühren** zum Kochen bringen. Unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschliessen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- **Gelierprobe:** Vor dem Abfüllen 1-2 TL der heissen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen oder bei süssen Früchten **1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure** unterrühren.