

Pfirsich-Himbeer-Schichtkonfitüre

etwa 5 Gläser à 2 dl



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Pfirsichkonfitüre:

400 g Pfirsiche (vorbereitet gewogen)
1 dl Orangensaft, frisch gepresst
125 g Zucker
½ Beutel Dr. Oetker Gelfix 4:1

Himbeerkonfitüre:

500 g Himbeeren (vorbereitet gewogen)
1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste
125 g Zucker
½ Beutel Dr. Oetker Gelfix 4:1

1 Vorbereiten:

Pfirsiche waschen, entsteinen, fein schneiden und 400 g abwiegen. Orangen auspressen und 1 dl Saft abmessen. Himbeeren verlesen und 500 g abwiegen.

2 Pfirsichkonfitüre:

Pfirsiche und Orangensaft in einem Kochtopf verrühren. Zucker mit Gelfix 4:1 mischen und dazugeben. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. **3 Min.** sprudelnd kochen. Kochgut evtl. abschäumen, sofort bis zur Hälfte in vorbereitete Gläser füllen. Konfitüre etwa **15 Min.** abkühlen lassen.

3 Himbeerkonfitüre:

Himbeeren, etwas Bourbon-Vanille Paste in einem Kochtopf verrühren. Zucker mit Gelfix 4:1 mischen und dazugeben. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. **3 Min.** sprudelnd kochen. Kochgut evtl. abschäumen und sofort vorsichtig mit einem Esslöffel auf der Pfirsichkonfitüre verteilen, bis die Gläser randvoll sind. Gläser mit Schraubdeckeln verschliessen und erkalten lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für die Pfirsichkonfitüre können Sie auch gekauften Orangensaft verwenden.

Gläser nicht stürzen, sonst laufen die Konfitüren ineinander!



Dr. Oetker AG/SA



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53