

Weihnachtskonfitüre

etwa 6 Gläser à 2 dl

 gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



Zutaten:

Konfitüre:

450 g Pflaumen (vorbereitet gewogen)
500 g Birnen (vorbereitet gewogen)
1 dl Rotwein (100 ml)
1 Dr. Oetker Bio Bourbon Vanilleschote
500 g Zucker
1 TL Lebkuchengewürz
1 TL Zimt
1 Beutel Dr. Oetker Gelfix Extra 2:1

1 Vorbereiten:

Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heissem Wasser ausspülen.

2 Konfitüre:

Pflaumen waschen, entsteinen, fein schneiden und 450 g abwiegen. Birnen schälen, fein schneiden und 500 g abwiegen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem Messer herauskratzen.

Pflaumen, Birnen, Rotwein, Vanillemark, -schote, Zucker und Gewürze mit Gelfix Extra in einem Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Vanilleschote entfernen.

Gelierprobe durchführen: 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben und erkalten lassen. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen und erneut eine Probe machen. Bei süßen Früchten hilft es 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure unterzurühren.

Weihnachtskonfitüre bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in Gläser füllen. Mit Deckeln verschliessen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Rotwein kann auch Apfelsaft, Traubensaft oder Glühwein verwendet werden.
- Schön dekorierte kleine Gläser sind tolle Weihnachtsgeschenke aus der Küche.

