


Himbeer-Aprikosen-Konfitüre mit Limette

etwa 8 Gläser je 200 ml



gelingt leicht

 bis 40 Min.**Zutaten:**

600 g Himbeeren (vorbereitet gewogen)

400 g Aprikosen (vorbereitet gewogen)

1 unbehandelte Limette

1 Pck. Dr. Oetker Extra Gelierzucker

1 Vorbereiten:

Himbeeren verlesen und 600 g abwiegen. Aprikosen waschen, entsteinen, fein schneiden und 400 g abwiegen. Limette heiß waschen, abtrocknen, Schale abreiben und Saft auspressen.

2 Zubereiten:

Früchte, Limettenschale und -saft mit Extra Gelierzucker **unter Rühren** zum Kochen bringen. Unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- **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.
- Sie können anstatt Aprikosen auch Pfirsiche oder Nektarinen verwenden.

1 Portion = 25 g