

# Erdbeer-Feigen-Konfitüre

etwa 9 Gläser je 200 ml  gelingt leicht  bis 40 Min.



## Zutaten:

750 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)

750 g Feigen (vorbereitet gewogen)

1 Dr. Oetker Vanilleschote

1 Pck. Dr. Oetker Super Gelierzucker

1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure

## 1 Vorbereiten:

Erdbeeren waschen, putzen, fein schneiden und 750 g abwiegen. Feigen waschen, den Stiel entfernen, fein schneiden und 750 g abwiegen. Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen.

## 2 Zubereiten:

Früchte mit Super Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Zitronensäure und Vanillemark und -schote unterrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, Schote entfernen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

1 Portion = 25 g