


# Mirabellen-Nektarinen-Konfitüre

Gelbe Fruchtmarmelade mit Mirabellen und Nektarinen

etwa 6 Gläser (je 200 ml)

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

750 g Mirabellen (vorbereitet gewogen)  
500 g Nektarinen (vorbereitet gewogen)  
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure  
1 Pck. Dr. Oetker Extra Gelierzucker  
5 EL Rum , weiß

## 1 Vorbereiten:

Mirabellen und Nektarinen waschen, entsteinen, fein schneiden und 750 g Mirabellen und 500 g Nektarinen abwiegen.

## 2 Zubereiten:

Früchte und Zitronensäure mit Extra Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und 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 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.