

Johannisbeer-Himbeer-Konfitüre

Fruchtige Marmelade mit zartem Vanilleduft

etwa 9 Gläser (je 200 ml)



etwas Übung erforderlich

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

700 ml roter Johannisbeersaft (ungesüßt) (von etwa 1000 g Johannisbeeren)
550 g Himbeeren (vorbereitet gewogen)
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Super 3:1

1 Vorbereiten:

Johannisbeeren waschen, abtropfen lassen, mit Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfentsafters Saft gewinnen (**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten.) und 700 ml abmessen. Himbeeren verlesen und 550 g abwiegen.

2 Zubereiten:

Johannisbeersaft, Himbeeren und Finesse mit Super 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 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.