



Apfel - Orangen Konfitüre mit Marzipan

★★★★

Marmelade & Konfitüre

Vorbereitungszeit: 1 Std. **Kochzeit:** 3 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 3 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** ca. 6 Gläser á 250ml **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

- 900 g Äpfel, (vorbereitet gewogen)
- 400 g Orange(n) - Filets (vorbereitet gewogen)
- 100 g Marzipan - Rohmasse
- 4 Tropfen Bittermandelaroma
- 1 Pkt. Gelierzucker, (3:1)

ZUBEREITUNG

Vorbereiten: Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen, fein würfeln und 900 g abwiegen. Orangen schälen, weiße Haut dabei mit entfernen, Fruchtfleits herausschneiden, in kleine Stücke schneiden und 400 g abwiegen. Marzipan-Rohmasse in sehr kleine Würfel schneiden.

Zubereiten:

Früchte, Marzipan und Bittermandel-Aroma in einem Kochtopf mit Gelierzucker gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen, mindestens 3 Minuten unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen und von der Kochstelle nehmen. Konfitüre sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen.

Mit Twist-off-Deckeln verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen.

Ich habe die gesamten Zutaten vermischt und über Nacht durchziehen lassen.