



Apfel - Zwetschgen - Konfitüre

★★★★★

Marmelade & Konfitüre

Vorbereitungszeit: 4 Std., 30 Min. **Kochzeit:** 4 Min. **Gesamtzeit:** 4 Std., 34 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

750 g Zwetschgen, vorbereitet
gewogen

250 g Äpfel, säuerliche, vorbereitet
gewogen

1 kg Gelierzucker, 1:1

1 TL Zimt

2 Msp. Nelkenpulver

NÄHRWERT

Calories: 2199 kcal

Serving Size: 1

Gläser während des Einfüllens auf ein feuchtes Tuch stellen. Jedes Glas sofort verschließen und für 15 Minuten auf den Deckel stellen.

ZUBEREITUNG

Die Zwetschgen und Äpfel waschen, entkernen, die Äpfel schälen und die Früchte in sehr kleine Stücke schneiden (bei den Zwetschgen evtl. Gummihandschuhe tragen!). Die Fruchtstücke mit dem Zucker und den Gewürzen vermischt 3-4 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Die Einmachgläser heiß spülen, am besten in der Spülmaschine. Vor dem Kochen das "Frucht-Zucker-Gemisch" nochmals gut durchmischen. Anschließend unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Danach randvoll in die Schraubdeckelgläser füllen, dafür möglichst einen Einfülltrichter benutzen und die