



Erdbeer - Apfel - Weintrauben - Konfitüre

★★★★

Marmelade & Konfitüre

Vorbereitungszeit: 20 Min. **Kochzeit:** 3 Min. **Gesamtzeit:** 23 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 5 Gläser á 300ml **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

400 g Erdbeeren

300 g Äpfel, geschält und entkernt

300 g Weintrauben

500 g Gelierzucker 2:1

NÄHRWERT

Calories: 1360 kcal

Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten klein schneiden und mit dem Mixstab pürieren. Anschließend die Masse in einen Topf geben, mit dem Gelierzucker vermischen und 3 Minuten richtig kochen lassen.

Die noch heiße Masse in Twist-off Gläser füllen und gut verschließen.