



Pflaumen - Apfel - Konfitüre

★★★★

Marmelade & Konfitüre

Vorbereitungszeit: 30 Min. **Kochzeit:** 3 Min. **Gesamtzeit:** 33 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 5 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

650 g Pflaume(n), vorbereitet gewogen

350 g Äpfel, vorbereitet gewogen

500 g Gelierzucker, 2:1

3 Tropfen Bittermandelaroma

Kochen bringen. Mindestens 3 Minuten unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen. Von der Kochstelle nehmen, 3 Tropfen Bittermandel-Aroma unterrühren, in Twist-Off-Gläser füllen, verschließen, umdrehen und ca. 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen.

ZUBEREITUNG

Pflaumen waschen, abtropfen lassen, entstielen, entsteinen, fein schneiden. Äpfel schälen, vierteln, entkernen, fein schneiden.

Früchte in einen Kochtopf geben, Gelierzucker dazu und gut verrühren. Unter Rühren bei starker Hitze zum