



Weintrauben - Sekt Konfitüre

★★★★★

Marmelade & Konfitüre

Vorbereitungszeit: 15 Min. **Kochzeit:** 3 Min. **Gesamtzeit:** 18 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 6 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

600 g Weintrauben, kernlose, grüne

200 ml Sekt, (ersatzweise heller Traubensaft)

1 Pck. Zitrone(n) - Säure (Dr. Oetker)

1 Beutel Gelfix Classic (Dr. Oetker)

800 g Zucker

füllen und verschließen.

ZUBEREITUNG

Weintrauben, Sekt (oder Saft) und Zitronensäure in einen Kochtopf geben. Gelfix Classic zunächst mit 2 EL der abgewogenen Zuckermenge mischen, dann mit der Fruchtmasse verrühren. Diese unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Sobald sie sprudelnd kocht, restlichen Zucker hinzufügen. Wieder unter Rühren aufkochen und mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Eventuell abschäumen, sofort in Gläser