

PFIRSICH-HIMBEER-KONFITÜRE



PFIRSICH-HIMBEER-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 6 Gläser à 200 ml | 35 Min. | + Kühlzeit

Zutaten

- 750 g Pfirsiche (geputzt gewogen)
- 250 g Himbeeren (geputzt gewogen)
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1



_15

ZUBEREITUNG

393

Kcal

Glas

1

Gramm

Eiweiß

96

Gramm

Kohlenhydrate

Pfirsiche häuten, entsteinen und mit dem Pürierstab zerkleinern. Himbeeren verlesen, möglichst nicht waschen. Mit dem Pfirsichpüree und SweetFamily Gelierzucker in einem großen Topf mischen, unter Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Konfitüre randvoll in mit kochendem Wasser ausgespülte Twist-off-Gläser füllen, sofort fest verschließen. 5 Minuten auf den Deckel gewendet stehen lassen, damit die Luft entweicht.

Obst: Himbeer, Pfirsich