



# Erdbeer-Apfel-Konfitüre

etwa 3 Gläser à 3,5 dl

 gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Zutaten:

700 g Erdbeeren , klein  
geschnitten  
250 g Äpfel , gerüstet und in  
kleine Würfel geschnitten  
1 Orange, Saft davon  
500 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Gelfix Extra  
2:1  
1 Beutel Dr. Oetker  
Zitronensäure

## Zubereiten:

Erdbeeren mit Äpfeln und Orangensaft verrühren. Zucker mit Gelierpulver und Zitronensäure vermischen, dazugeben und unter Rühren aufkochen und ca. 3 Minuten sprudeln lassen. Vom Herd nehmen und die heisse Konfitüre in die Gläser füllen und diese verschliessen.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für eine «superzuckersparende» Variante nur 310 g Zucker nehmen und das Gelfix Extra 2:1 durch 1 Beutel Dr. Oetker Gelfix Super 3:1 ersetzen.