

Конфитюр от вишни, сини сливи и ароматна канела

Ароматните сливи, сладките череша, подравени с канела в конфитюр

about 6 буркана ((200 мл))



Easy

up to 40 Min.



Съставки:

Продукти:

500 г вишни (почистени, претеглени)

500 г сини сливи (почистени, претеглени)

1 пак. захар с канела Dr.Oetker

1 пак. Гелфикс Екстра 2:1

Dr.Oetker

500 г захар

1 Подготовка:

Измийте, почистете сливите и вишните. Нарезете ги на дребно. Претеглете 500 г вишни и 500 г сини сливи.

2 Приготвяне:

Смесете плодовете в подходящ за варене съд. Разбъркайте 2 с.л. захар със съдържанието на пакетчето Гелфикс Екстра 2:1 и захарта с канела и ги прибавете към плодовата смес. Сложете сместа да заври при средна температура, като разбърквате непрекъснато.

След завиране, прибавете останалата захар. След като кипне, мармаладът трябва да ври около 3-5 минути при непрекъснато бъркане. По желание можете да отстраните пяната. Разпределете в предварително измитите и подсушени бурканчета.

Затворете бурканчетата, обърнете ги с капачката надолу за 5 мин. Съхранявайте на хладно и тъмно място.



Tip from the Test Kitchen

- Die Konfitüre bietet sich prima als Geschenkidee an, verzieren Sie die Gläser jeweils mit einer Zimtstange.

