

Apfel-Marzipan-Konfitüre

Zutaten:

500 gr. Aepfel, süss-säuerlich, geschält, geviertelt
400 gr. Orangen, halbiert, geschält
50 gr. Zitronensaft
50 gr. Marzipanrohmasse
3 Tropfen Bittermandelaroma
500 gr. Gelierzucker 2:1

Zubereitung:

Aepfel, Orangen, Zitronensaft, Marzipan, Bittermandelaroma und Gelierzucker in den Mixtopf geben und mithilfe des Spatels 8 Sek./St. 5 zerkleinern
Dann 13 Min./100°C/St. 2 kochen

Konfitüre in vorbereitete Gläser füllen und sofort verschliessen
5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen, dann aufrecht stellen und abkühlen lassen