

Aardbei-frambozenconfituur

6 - 8 potjes



eenvoudig

tot 20 Min.



Ingrediënten:

Voor de confituur:

- 600 g aardbeien
- 400 g frambozen
- 1 zakje Dr. Oetker Bourbon Vanille Suiker
- 6 druppels Dr. Oetker Vanille Aroma
- 1 verpakking Dr. Oetker Gelfix Geleisuiker

- 1 Was de aardbeien en de frambozen, laat ze afdruppen, verwijder de stelen en snijd de aardbeien in kleine stukjes. Weeg 600 g aardbeien en 400 g frambozen af.
- 2 Doe de vruchten samen met Dr. Oetker Vanillesuiker Bourbon in een kookpot. Roer de Gelfix 2:1 Geleisuiker vervolgens onder de vruchtenmassa. Breng dit onder voortdurend roeren aan de kook, laat het minstens 3 minuten al roerend doorkoken en neem het hierna van de kookplaat. Eventueel schuim verwijderen en direct in de glazen gieten tot ze tot aan de rand gevuld zijn. Sluit de confituurglazen af met Twist-off-deksel®, draai ze om en laat ze 5 minuten zo staan.