

Frambozen -Nectarine confituur

5 - 6 potjes



enige ervaring gewenst

tot 60 Min.



Ingrediënten:

Voor het recept:

500 g nectarines
1 zakje Dr. Oetker Bourbon Vanille
Suiker
1 pak Dr. Oetker Gelfix Geleisuiker
500 g frambozen
1 koffiel. geraspte schil van 1 citroen
1 eetl. citroensap
5 muntblaadjes

1 Bereiding:

Dompel de nectarines enkele ogenblikken onder in kokend water, haal ze eruit en spoel ze onder koud water. Verwijder de schil, snij ze in twee en ontpit ze. Snij het vruchtvlees in kleine blokjes.

- 2 Meng de nectarines met de Dr. Oetker Bourbon vanillesuiker in een kookpot, samen met 250 g Dr. Oetker Gelfix geleisuiker.
- 3 Breng aan de kook op een hoog vuur. Laat ca. 3 min. koken terwijl je blijft roeren en haal dan de pot van het vuur. Vul onmiddellijk de potjes voor de helft. Laat ca. 15 min. rusten.
- 4 Meng de frambozen, de geraspte citroenschil en het citroensap in een kookpot, samen met de andere 250 g van de Dr. Oetker Gelfix geleisuiker.
- 5 Breng aan de kook op een hoog vuur. Laat ca. 2 min. koken terwijl je blijft roeren. Voeg de gehakte muntblaadjes toe en laat 1 min. verder koken.
- 6 Haal daarna de pot van het vuur. Giet voorzichtig de frambozenconfituur op de nectarineconfituur. Sluit de potjes en laat rusten zonder de potjes om te draaien.