

Ananasgelee

Zutaten:

750 ml Ananassaft von etwa 2 Ananas oder ungesüßter Direktsaft (Handelsware)
400 g Zucker
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Extra



1. Vorbereiten: Ananas schälen und mit Hilfe eines Entsafters (Zentrifuge) entsaften (**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten) und 750 ml abmessen.

2. Zubereiten: Saft in einen Kochtopf geben. Zucker mit Gelfix Extra mischen, dann mit dem Ananassaft verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 3 Min. sprudelnd kochen. Gelee evtl. abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf dem Deckel stehen lassen.

Pro Portion / Stück: E: < 1 g, F: < 1 g, Kh: 12 g, kJ: 204, kcal: 49

1 Portion = 25 g



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **Alles selbst gemacht - Konfitüren** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.

etwa 6 Gläser je 200 ml



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Geben Sie nach dem Kochen 50 ml Batida de Côco (Kokoslikör) hinzu und rühren alles sehr gut durch.
- Für eine Gelierprobe geben Sie 1-2 Teelöffel der heißen Fruchtmasse auf einen gekühlten Teller. Wird die Gelierprobe dicklich bzw. fest, so bekommt auch der Rest Ihres Gelees genügend Festigkeit in den Gläsern. Wünschen Sie eine stärkere Festigkeit, rühren Sie 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure unter die heiße Fruchtmasse und machen noch eine zweite Gelierprobe, ehe Sie das Gelee einfüllen.