

## Frisches Apfel-Ananas-Gelee

### Zutaten:

200 g Ananas (vorbereitet gewogen)  
650 ml klarer Apfelsaft  
350 g Zucker (weißer, brauner, Rohr- oder Fruchtzucker)  
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Super



**1. Vorbereiten:** Ananas schälen, Strunk entfernen, fein schneiden und 200 g abwiegen.

**2. Zubereiten:** Apfelsaft und Ananas in einen Kochtopf geben. Zucker mit Gelfix Super mischen, dann mit der Fruchtmasse verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 3 Min. sprudelnd kochen. Kochgut evtl. abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf dem Deckel stehen lassen. Gläser während des Erkalts öfter umdrehen, damit sich die Ananasstücke gleichmäßig verteilen.

Pro Portion / Stück: E: < 1 g, F: < 1 g, Kh: 10 g, kJ: 170, kcal: 40

\* Nährwerte nur mit Zucker berechnet  
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



gelingt leicht



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

### Tipps:

- Nach Wunsch können Sie zu Beginn 50 ml Pflaumenbrand (Sliwowitz) unterrühren.
- Mit Minze bekommt das Gelee eine frischere Note. Minze waschen, trocken tupfen, in Streifen schneiden und nach dem Kochvorgang in das Gelee geben. Die Haltbarkeit des Gelees verkürzt sich dadurch. Gläser während des Erkalts öfter umdrehen, damit sich Minze besser im Glas verteilt.
- Sie können das Gelee statt mit Zucker mit 25 ml Flüssigsüße zubereiten, geben Sie dann alle Zutaten gleichzeitig in den Kochtopf.
- Für eine Gelierprobe geben Sie 1-2 TL 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, bevor Sie das Gelee einfüllen.

