

Exotische Frühlingskonfitüre

Zutaten:

400 g Ananas (vorbereitet gewogen)
350 g Mango (vorbereitet gewogen)
250 g Pink Grapefruitfilets (vorbereitet gewogen)
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches
Orangenschalen-Aroma
25 g Dr. Oetker Pistazien gehackt
1 Pck. Dr. Oetker Extra Gelierzucker



1. Vorbereiten: Ananas schälen, Strunk entfernen, fein schneiden und 400 g abwiegen. Mangos schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden, fein schneiden und 350 g abwiegen. Pink Grapefruits schälen, weiße Haut dabei mit entfernen, Fruchtfilets ausschneiden und 250 g abwiegen.

2. Zubereiten: Früchte, Finesse und Pistazien in einem Kochtopf mit Extra Gelierzucker gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen, mind. 3 Min. unter ständigem Rühren sprudelnd kochen und vom Herd nehmen. Kochgut evtl. abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf dem Deckel stehen lassen. Gläser während des Erkaltens öfter umdrehen, damit sich die Pistazien besser verteilen.

Hinweis: Die Haltbarkeit wird durch die Zugabe von Pistazien verkürzt.

Pro Portion / Stück: E: < 1 g, F: < 1 g, Kh: 7 g, kJ: 129, kcal: 30

1 Portion = 25 g

etwa 6 Gläser je 200 ml



gelingt leicht



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

Tipp:

- 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 Ihrer Konfitüre 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 die Konfitüre einfüllen.