

## Exotische Winter-Konfitüre

### Zutaten:

300 g Ananas (vorbereitet gewogen)  
250 g Mango (vorbereitet gewogen)  
400 g Grapefruitfilets (vorbereitet gewogen) ,  
von etwa 7 Grapefruits  
50 g Trockenpflaumen  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches  
Bourbon-Vanille-Aroma  
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure  
1 Pck. Dr. Oetker Extra Gelierzucker  
2 Btl. Glühweingewürz



etwa 8 Gläser je 200 ml



gelingt leicht



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

### Tipp:

- Anstatt Grapefruits können Sie auch Pomelos verwenden.

**1. Vorbereiten:** Ananas schälen, Strunk entfernen, in kleine Würfel schneiden und 300 g abwiegen. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden, in kleine Würfel schneiden und 250 g abwiegen. Grapefruits schälen, weiße Haut dabei mit entfernen, Fruchtfilets herausschneiden und 400 g abwiegen. Trockenpflaumen in sehr kleine Stücke schneiden.

**2. Zubereiten:** Früchte, Finesse und Zitronensäure in einem Kochtopf mit Extra Gelierzucker gut verrühren. Glühweingewürz im Beutel hineinhängen und alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 3 Min. sprudelnd kochen. Glühweingewürz-Beutel entfernen. Kochgut 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: 11 g, kJ: 201, kcal: 47

1 Portion = 25 g