

Ananas-Apfel-Konfitüre

Eine fruchtige Marmelade für den Sommer mit Ananas und Apfel

etwa 7 Gläser (je 200 ml)



etwas Übung erforderlich

___ bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1000 g Ananas (vorbereitet gewogen)
500 g Äpfel (vorbereitet gewogen)
1 Pck. Dr. Oetker Super Gelierzucker

1 Vorbereiten:

Ananas schälen, den Strunk entfernen, fein schneiden und 1000 g abwägen. Äpfel schälen, fein schneiden und 500 g abwägen.

2 Zubereiten:

Früchte mit Super Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- **Gelierprobe:** Vor dem Abfüllen 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen oder bei süßen Früchten **1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure** unterrühren.