

# Ananas-Cranberry-Konfitüre

Feinsäuerliche Marmelade mit Orangensaft

etwa 5 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

— bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

600 g Ananas (vorbereitet gewogen)  
300 ml frisch gepresster Orangensaft (von etwa 4 Orangen)  
100 g getrocknete Cranberrys  
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Super  
350 g Zucker

## 1 Vorbereiten:

Ananas schälen, Strunk entfernen. Ananas sehr fein schneiden und 600 g abwägen. Orangen auspressen und 300 ml Saft abmessen. Cranberrys grob hacken.

## 2 Zubereiten:

Ananas, Orangensaft und Cranberrys in einen großen Kochtopf geben. 1 Btl. Gelfix Super mit Zucker mischen, mit der Fruchtmasse verrühren und **unter Rühren** zum Kochen bringen. 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

- Statt frisch gepresstem Orangensaft können Sie auch Handelsware verwenden.