

Ananas-Kiwikonfitüre mit Kokosraspeln

Eine exotische Marmelade mit Ananas, Kiwi und einer Kokosnote.

etwa 7 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

500 g Ananas (vorbereitet
gewogen)
500 g Kiwis (vorbereitet
gewogen)
40 g Kokosraspel
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker
Extra 2:1

1 Vorbereiten:

Ananas schälen, Strunk entfernen, fein schneiden und 500 g abwiegen. Kiwis schälen, fein schneiden und 500 g abwiegen.

2 Zubereiten:

Früchte und Kokosraspel mit Extra 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.