

Ananas-Orangenkonfitüre mit Mandeln

Eine exotische Marmelade mit knackigen Mandelsplittern

etwa 7 Gläser (je 200 ml)



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

500 g Ananas (vorbereitet gewogen)
500 g Orangenfilets (vorbereitet gewogen) , von etwa 9 Orangen
100 g Dr. Oetker gesplitterte Mandeln
1 Pck. Dr. Oetker Extra Gelierzucker

1 Vorbereiten:

Ananas schälen, Strunk entfernen, fein schneiden und 500 g abwägen. Orangen schälen, weiße Haut dabei mit entfernen, Fruchtfilets ausschneiden und 500 g abwägen. Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten.

2 Zubereiten:

Früchte und Mandeln 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.

1 Portion = 25 g