

Ananas-Orangenmarmelade mit Bourbon-Vanille

Eine fruchtige Kombination aus Ananas und Orangen mit einem Hauch Vanille zum Frühstück.

etwa 6 Gläser (je 200 ml)



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

500 g Ananas (vorbereitet gewogen)
500 g Orangen (vorbereitet gewogen)
2 TL Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Paste
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Extra 2:1
4 EL Orangenlikör

Wie koche ich eine fruchtige Orangenmarmelade?:

1 Früchte vorbereiten:

Ananas schälen, Strunk entfernen, in feine Stücke schneiden und 500 g abwägen. Orangen schälen, weiße Haut dabei mit entfernen. Orangenfilets herausschneiden und den Rest etwas ausdrücken und den Saft mit verwenden. 500 g Orangenfilets und Saft abwägen. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

2 Marmelade kochen:

Ananas, Orangenfilets und Orangensaft mit Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 3 Min. sprudelnd kochen. Gelierprobe durchführen: 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.



③ **Marmelade in Gläser füllen:**

Konfitüre bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in Gläser füllen. Mit Deckeln 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.

