

Ananaskonfitüre mit Vanille, kalorienreduziert

Ananasmarmelade mit Süßungsmittel aus Stevia.

etwa 54 Portionen



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für etwa 5 Gläser je 200 ml:

Zutaten:

1000 g Ananas (vorbereitet gewogen)
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker mit Süßungsmittel aus Stevia

1 Vorbereiten:

Ananas schälen, Strunk entfernen. Ananas sehr fein schneiden und 1000 g abwiegen.

2 Zubereiten:

Ananas und Bourbon Vanille-Zucker mit 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.