

Ananasmarmelade

Leckeres Ananasmarmeladen Rezept aus frischen Ananas, fruchtigem Saft und süßer Vanillenote. Fruchtiges Rezept für den Winter.

etwa 6 Gläser (je 200 ml)



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

900 g Ananas (vorbereitet gewogen),
etwa 2 Stück
100 ml Grapefruitsaft oder anderen
sauren Fruchtsaft
1 Dr. Oetker Bourbon Vanilleschote
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Extra
2:1

Wie koche ich eine Ananasmarmelade?:

① Ananas vorbereiten:

Ananas schälen, Strunk entfernen, in kleine Stücke schneiden und 900 g abwägen. 100 ml Grapefruitsaft abmessen. (Falls 2 Ananas nicht ganz 900 g ergeben, mit Grapefruitsaft auf zusammen 1000 g auffüllen.) Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem Messer herauskratzen. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

② Marmelade kochen:

Ananasstücke und Fruchtsaft mit Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Vanillemark und -schote dazugeben. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Vanilleschote entfernen.

Gelierprobe durchführen: 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben.

Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen oder 1 Pck. Dr Oetker Zitronensäure untermischen.



3 Marmelade in Gläser füllen:

Marmelade 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

- Statt der Schote kann auch Bourbon-Vanille aus der Mühle oder 1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker zu der Marmelade gegeben werden.

